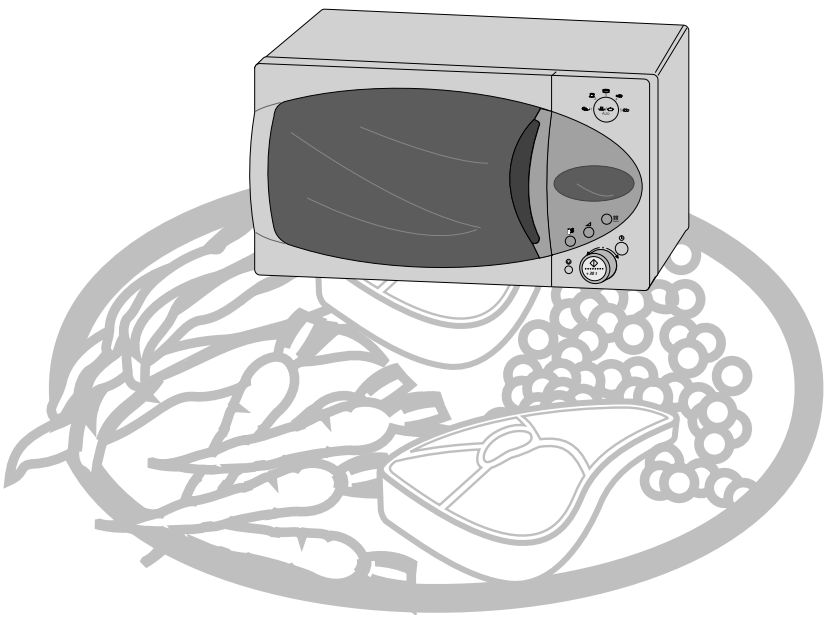
SAMSUNG

MIKROVÅGSUGN
M1774 / M1714

Bruksanvisning
och
Tillagningsguide

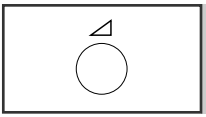


Code No. : DE68-00171C

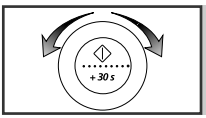
Snabbguide (M1774)

SV

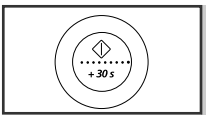
Tillaga matvaror



1 Placera matvarorna i ugnen.
Välj en effektnivå genom att trycka på ⊿ knappen en eller flera gånger.

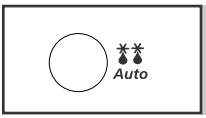


2 Välj tillagningstid genom att vrida på ratten efter behov.

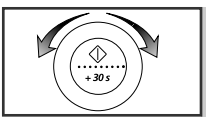


3 Tryck på ⏀ knappen.
Resultat: Tillagningen aktiveras.
Ugnen avger fyra ljudsignaler när tillagningen är klar.

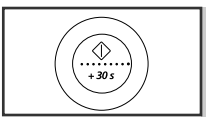
Tina upp matvaror



1 Placera det frysta i ugnen.
Tryck på **Auto** ( ) .

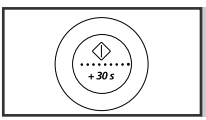


2 Välj vikt genom att vrida på ratten efter behov.



3 Tryck på ⏀ knappen.

Lägga till en extra minut

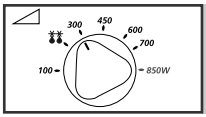


Låt matvarorna ligga kvar i ugnen.
Tryck på **+30s** en eller flera gånger; för varje tryckning lägger du till ytterligare 30 sekunder.

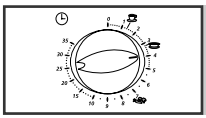
Snabbguide (M1714)

SV

Tillaga matvaror

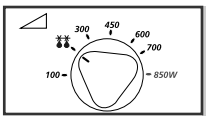


1 Placera matvarorna i ugnen.
Välj en effektnivå med hjälp av **EFFEKTKONTROLLEN**.

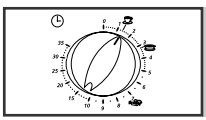


2 Välj tillagningstid genom att vrida på **TIMER**-ratten

Tina upp matvaror

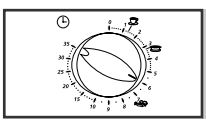


1 Vrid **EFFEKTKONTROLLEN** till avfrostningssymbolen( ) .



2 Vrid på **TIMERN** och välj önskad avfrostningstid.

Justera tillagningstiden



Låt matvarorna ligga kvar i ugnen.
Vrid på **TIMERN** och välj önskad tid.

Innehållsförteckning

SV

Snabbguide 2
Ugnen 5
Kontrollpanelen 6
Tillbehören 8

Använda bruksanvisningen 9
Säkerhetsåtgärder 10
Installera din mikrovågsugn 12
Ställa klockan (M1774) 12
Så fungerar en mikrovågsugn 13
Kontrollera att din ugn fungerar som den ska 14
Om du tvekar eller stöter på problem 15

Tillagning / uppvärmning 16
Effektnivåer 17
Avbryta tillagningen 18
Justera tillagningstiden 18
Använda autouppvärmningen / autotillagningsfunktionen (M1774) 19
Ställa in autouppvärmning / autotillagning (M1774) 20
Använda snabbuppvärmningen 21
Ställa in snabbuppvärmning 21
Använda autoavfrostningen (M1774) 22
Manuell avfrostning (M1714) 22
Ställa in autoavfrostning (M1774) 23
Använda deodoreringsfunktionen (M1774) 24

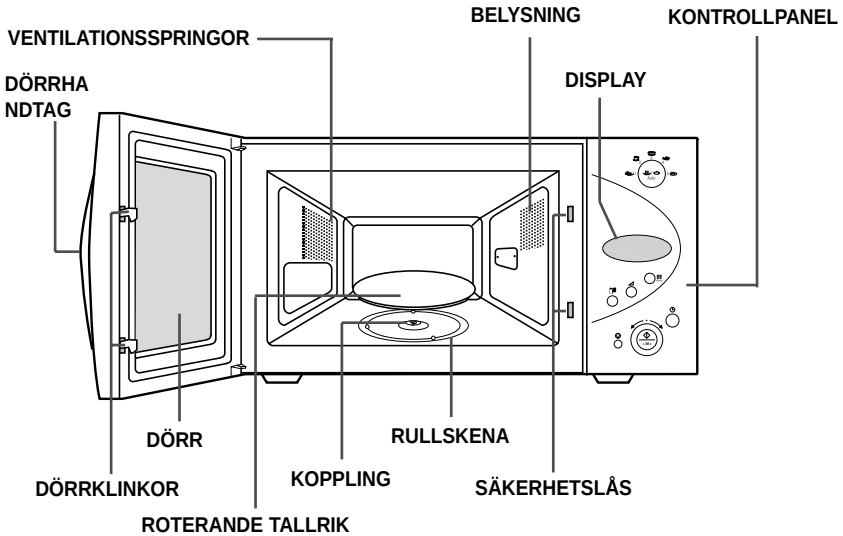
Stänga av ljudsignalen (M1774) 25
Säkerhetslåsning av mikrovågsugnen (M1774) 25

Användbara husgeråd 26
Tillagningsguide 27
Rengöra din mikrovågsugn 34
Förvara och reparera din mikrovågsugn 35
Tekniska specifikationer 36

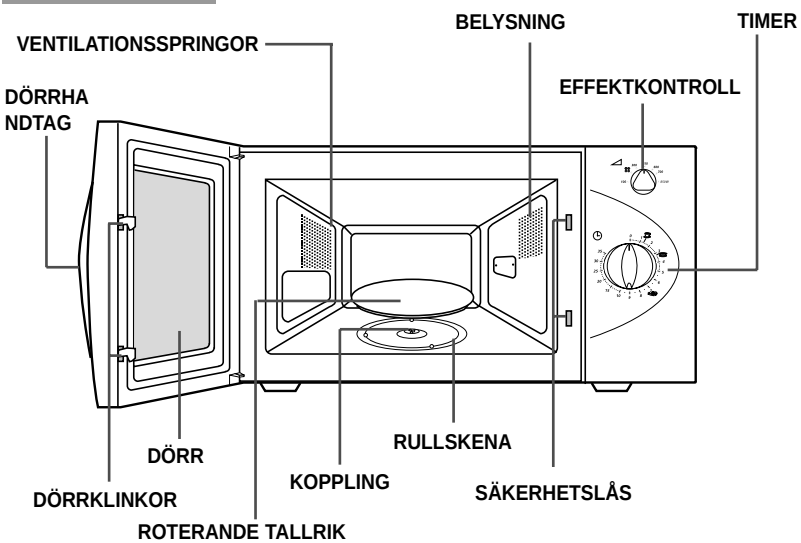
Ugnen

SV

Modell : M1774

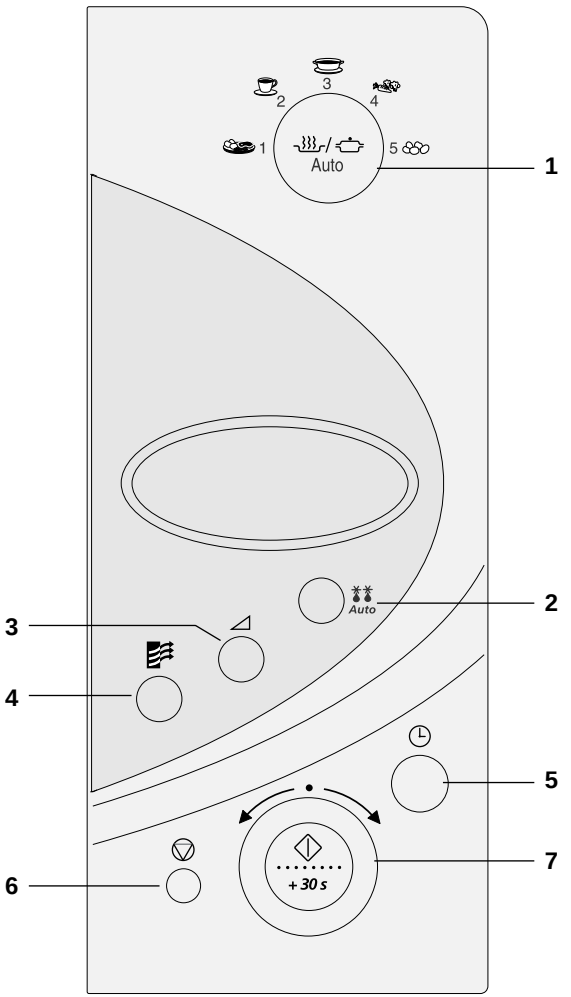


Modell : M1714



Kontrollpanelen (M1774)

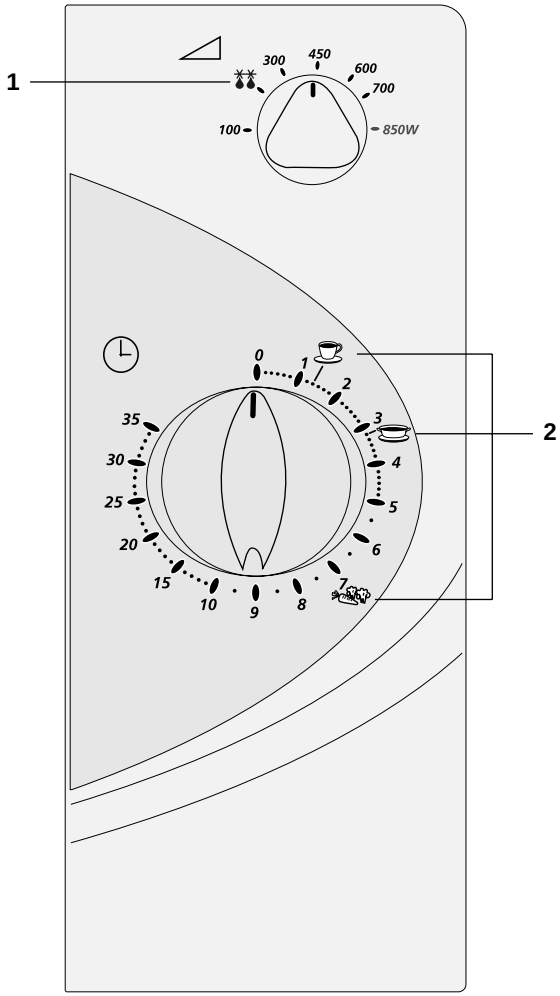
SV



1. VÄLJARE FÖR AUTOUPPVÄRMNING / AUTOTILLAGNING
2. VÄLJARE FÖR AUTOAVFROSTNING
3. EFFEKTNIVÅVÄLJARE
4. DEODORERINGSKNAPP
5. INSTÄLLNING AV KLOCKA
6. STOPP/ÅTERKALLA
7. STARTRATT
   (Tillagningstid, vikt och portioner)

Kontrollpanelen (M1714)

SV

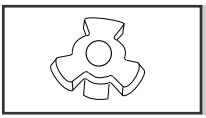


1. AVFROSTNING
2. SNABBUPPVÄRMNING

Tillbehören

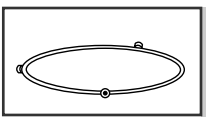
SV

Beroende på vilken modell du har köpt, kommer du även att erhålla diverse tillbehör som kan användas på en mängd olika sätt.



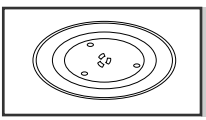
1 **Koppling**, sitter redan placerad över motoraxeln på mikrovågsugnens golv.

Syfte: Kopplingen får tallriken att rotera.



2 **Rullskena**, placeras i mitten av ugnen.

Syfte: Ger stöd åt den roterande tallriken.



3 **Roterande tallrik**, placeras på rullskenan med mittpunkten över kopplingen.

Syfte: Den roterande tallriken är själva tillagningsytan; den är lätt att lyfta ur och rengöra.

Du får INTE använda mikrovågsugnen utan rullskena och tallrik.

Använda bruksanvisningen

SV

Du har just köpt en SAMSUNG mikrovågsugn. Den här bruksanvisningen innehåller en hel del värdefull information när det gäller tillagning med mikrovågsugn:

- ***Säkerhetsåtgärder***
- ***Lämpliga tillbehör och husgeråd***
- ***Användbara matlagningstips***

På första sidan hittar du en bra guide som ger dig en snabblektion i de tre grundläggande funktionerna:

- ***Tillagning av en maträtt***
- ***Avfrostning av en maträtt***
- ***Ökning av tillagningstiden***

Längst fram i bruksanvisningen hittar du illustrationer dels av ugnen och dels av kontrollpanelen, för att du lättare ska hitta knapparna.

I kapitlet med stegvisa anvisningar kommer du att stöta på följande tre symboler.

Viktigt

Anmärkning

Vrid

SÅ UNDVIKER DU ATT UTSÄTTA DIG FÖR MIKROVÅGSSTRÅLAR

Tänk på följande så att du inte utsätter dig för skadliga mikrovågsstrålar.

(a) Ugnen får under inga omständigheter aktiveras så länge dörren är öppen; du får heller inte manipulera säkerhetslåsen (dörrklinkorna) eller försöka föra in saker i säkerhetslåsens hål.

(b) Placera aldrig föremål mellan dörren och själva dörramen; låt inte matrester eller rengöringsmedel samlas på dörrens tätningslist. Se till att dörr och tätningslist hålls rena, tvätta av med en fuktig trasa och eftertorka med en mjuk, torr trasa.

(c) Använd aldrig ugnen om den är trasig, låt först en kvalificerad servicetekniker reparera den.

ISe noga till att ugnsdörren verkligen sluter tätt samt att följande delar inte är skadade:

(1) Dörren, dörrens tätningslister
(2) Dörrens gångjärn (trasiga eller lösa)
(3) Elsladden

(d) Dörren får inte justeras eller repareras av annan än en kvalificerad servicetekniker som har utbildats av tillverkaren.

Säkerhetsåtgärder

SV

Innan du tillagar någon form av livsmedel i mikrovågsugnen, bör du kontrollera att följande säkerhetsåtgärder är vidtagna.

1. Använd **INTE** metalltillbehör i mikrovågsugnen:
- ◆ Metallbehållare
- ◆ Servisdelar med guld- eller silverdekor
- ◆ Grillspett, gafflar, etc.

Orsak: Kan leda till elektrisk ljusbågsbildning eller gnistbildning vilket skadar ugnen.

2. Värm **INTE**:
- ◆ Lufttäta eller vakuumtäta flaskor, burkar, behållare
  Ex) Barnmatsburkar
- ◆ Lufttäta livsmedel
  Ex) Ägg, nötter i skal, hela tomater

Orsak: Förhöjt tryck kan får matvarorna att explodera.
Tips: Skruva av locken och tryck hål på skinn, påsar, etc.

3. Aktivera **INTE** mikrovågsugnen om den är tom.
Orsak: Ugnens väggar kan ta skada.
Tips: Låt alltid ett glas vatten stå inuti ugnen.
Vattnet absorberar mikrovågorna om du av misstag startar ugnen när den är tom

4. Täck **INTE** över de bakre ventilationsspringorna med tyg eller papper.
Orsak: Tyget eller papperet kan fatta eld när varm luft strömmar ut ur ugnen.

5. Använd **ALLTID** grytvantar när du lyfter ut tallrikar ur ugnen.
Orsak: Vissa tallrikar suger åt sig mikrovågor och dessutom överförs alltid värme från maten till tallriken. Tallrikarna är därför varma.

6. Vidrör **INTE** värmeelementen eller ugnens inre väggar.
Orsak: Väggarna kanske inte ser varma ut, men de kan vara så varma att du bränner dig även efter att tillagningen är avslutad. Låt aldrig lättantändliga material komma i närheten av ugnens inre ytor. Låt ugnen svalna först.

7. Reducera brandrisken inuti ugnen:
- ◆ Förvara inga brännbara material inuti ugnen
- ◆ Avlägsna metallförslutningar från pappers- eller plastpåsar
- ◆ Torka inte tidningar inuti mikrovågsugnen
- ◆ Om rökutveckling uppstår håller du ugnens dörrar stängda, slår av strömmen och kopplar bort ugnen från eluttaget.

Säkerhetsåtgärder (fortsättning)

SV

8. Var speciellt försiktig när du värmer vätskor och barnmat.
- Låt ALLTID det värmda stå minst 20 sekunder efter att ugnen har avslutat uppvärmnin gen, så att temperaturen kan jämna ut sig.
- Rör vid behov under uppvärmningens gång, och rör ALLTID efter uppvärmning.
- Var försiktig när du tar i behållaren efter avslutad uppvärmning. Du kan bränna dig om behållaren är för varm.
- Tänk på att kokningen inte avbryts omedelbart, det finns alltid en risk att det bubblar upp även en stund efter att du har tagit ut behållaren.
- Du kan undvika att maten bubblar upp och bränner dig genom att placera en plastsked eller en glaspinne i drycken och röra om före, under och efter uppvärmningen.
  Orsak: Vid uppvärmning av vätskor kan kokpunkten senareläggas; detta innebär att själ va kokningen, med bubblor, startar först efter att du har tagit ut behållaren ur ugnen. Du kan då skålla dig.
- IOm du skållar dig, följ nedanstående FÖRSTA HJÄLPEN-instruktioner:
  - Häll kallt vatten över det skållade området i minst 10 minuter.
  - Täck över med ett rent, torrt omslag.
  - Använd inte kräm, olja eller lotion..
- **Fyll ALDRIG** en behållare ända upp; välj en behållare som är bredare upptill än nedtill, vilket hjälper till att förhindra att vätskan kokar över. Flaskor med smal hals kan faktiskt explodera om de överhettas.
- Kontrollera **ALLTID** temperaturen på barnmat eller välling innan du serverar barnet.
- Värm **ALDRIG** en nappflaska med nappen på, flaskan kan explodera om den blir för varm.

9. Se till att inte elsladden skadas.
- Sänk aldrig ner sladden eller kontakten i vatten och håll sladden undan från varma ytor.
- Använd aldrig ugnen om elsladden eller kontakten är skadade.

10. Stå på armslängds avstånd från ugnen när du öppnar dörren.
Orsak: Varm luft eller ånga kan strömma ut och skålla dig.

11. Se till att ugnens insida är ren.
Orsak: Matpartiklar eller oljestänk som fastnar på inuti ugnen kan orsaka skador på mål ningen vilket minskar ugnens effektivitet.

12. Emellanåt kan du höra klickljud när du använder ugnen, speciellt vid avfrostning.
Orsak: Klickljudet innebär att effektnivåerna förändras. Detta är helt normalt.

13. Om du aktiverar en tom mikrovågsugn kommer strömmen att slås av automatiskt, som en säkerhetsåtgärd. Du måste då låta ugnen stå cirka 30 minuter innan du kan använda den som vanligt igen.

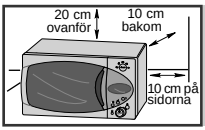
VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR
Om du tillagar matvaror i engångsbehållare av plast, papper eller brännbara material bör du då och då kasta ett öga in i ugnen.

VIKTIGT
Små barn får **ALDRIG** använda eller leka med mikrovågsugnen. De får heller aldrig lämnas ensamma i närheten av ugnen om den är igång. Förvara inte föremål som är av intresse för barnen omedelbart ovanför ugnen.

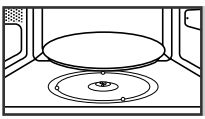
Installera din mikrovågsugn

SV

Placera ugnen på ett plant, jämnt underlag som utan problem klarar av ugnens vikt.



1 När du installerar din ugn måste du se till att det finns tillräckligt med ventila tionsutrymme runt omkring ugnen. Lämna minst 10 cm fritt utrymme bakom ugnen och på sidorna, och 20 cm ovanför.



2 Ta ur alla förpackningsmaterial inuti ugnen.
Installera rullskenan och den roterande tallriken.
Kontrollera att tallriken kan rotera utan hinder.

✻ Blockera inte luftintagen. Ugnen kan då överhettas och kommer i sådant fall att stängas av automatiskt. Den går därefter inte att använda förrän den har svalnat.

✻ För din säkerhets skull bör du ansluta ugnen till ett 230 V, 50 Hz AC, jordat växelströmsuttag med två stift. Om ugnens elsladd är skadad måste den bytas ut mot en specialkabel (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410,SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Kontakta din lokala återförsäljare för byte. I ISRAEL används elsladd PENCON (ZD16A), i SYDAFRIKA APEX LEADS SA16 och i NIGERA, GHANA, KENYA och FÖRENADE ARABEMIRATEN PENCON (UD13A1).

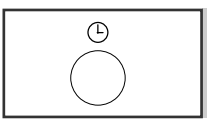
✻ Installera inte mikrovågsugnen i utrymmen som är mycket varma eller fuktiga, som till exem pel jämte en vanlig ugn eller ett element. Den här ugnens specifikationer avseende nätanslut ning måste iakttas och eventuella förlängningskablar ska hålla samma standard som den medföljande elsladden. Torka ur ugnens inre och dörrens tätningslister med en fuktig trasa innan du använder ugnen första gången.

Ställa klockan (M1774)

Din mikrovågsugn har en inbyggd klocka. Du kan välja att visa tiden antingen med 24-timmarsformat eller 12-timmarsformat. Du behöver ställa klockan när:

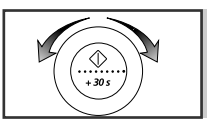
- ***Du först installerar din nya mikrovågsugn***
- ***Efter strömavbrott***

➢ Glöm inte att justera klockan när du går över till sommartid / vintertid.

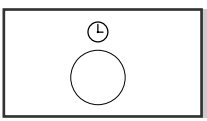


1

Om du vill visa tiden med...	**Tryck på ⏲ knappen...**
24-timmarsformat	En gång
12-timmarsformat	Två gånger

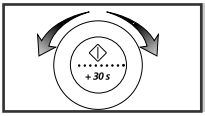


2 Ange timmen genom att vrida på ratten.

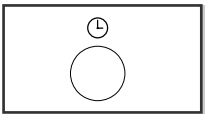


3 Tryck på ⏲ knappen.

Ställa klockan (M1774) - (fortsättning)



4 Ange minuterna genom att vrida på ratten.



5 Tryck på (L) knappen.

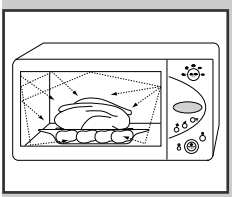
Så fungerar en mikrovågsugn

Mikrovågor är elektromagnetiska högfrekvensvågor och den energi som genereras gör att matvaror kan tillagas eller värmas utan att matens form eller färg förändras.

Mikrovågsugnen kan användas för följande ändamål:

- ***Avfrostning***
- ***Snabbtillagning***
- ***Autotillagning / autouppvärmning (M1774)***
- ***Tillagning***

<u>Principer avseende tillagning</u>



1 De mikrovågor som alstras av magnetronen distribueras jämnt över maten med hjälp av den roterande tallriken. Maten blir därmed jämnt tillagad.

2 Mikrovågorna absorberas av maten upp till ett djup av cirka 2,5 cm. Tillagningen fortskrider efter hand som värmen tas upp inuti matvarorna.

3 Tillagningstiderna varierar beroende på vad som tillagas samt mängden mat:

- Kvantitet och densitet
- Mängden vatten i matvarorna
- Initial temperatur (kylskåpskallt eller ej)

☞ Matvarornas mittpunkt tillagas genom att värme tas upp av maten. Tillagningen fortsätter således även efter att du har tagit ut maten ur ugnen. Du bör därför iaktta de anvisningar vad gäller hålltider som återfinns i olika recept och i den här broschyren:

- Jämn tillagning ända in till mitten
- Samma temperatur rakt igenom

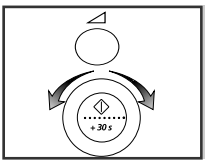
Kontrollera att din ugn fungerar som den ska

SV

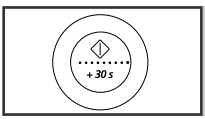
Med hjälp av följande enkla handgrepp kan du när som helst kontrollera att din mikrovågsugn fungerar som den ska.

Placera först en skål vatten på roterande tallriken.

Modell : M1774



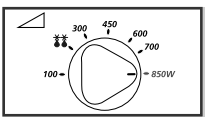
1 Tryck på ⊿ knappen och ange tiden 4-5 minuter med hjälp av ratten.



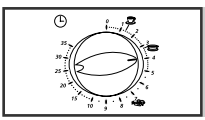
2 Tryck på ◇ knappen.

Resultat: Ugnen värmer nu upp vattnet under 4-5 minuter.
Därefter bör vattnet ha nått kokpunkten.

Modell : M1714



1 Välj maximal effektnivå med hjälp av **EFFEKTKONTROLLEN**.



2 Ange tiden 4-5 minuter genom att vrida på **TIMERN**.

➢ Ugnen måste vara ansluten till lämplig typ av eluttag. Den roterande tallriken ska också sitta på plats. Om du väljer annan effektnivå än max, kommer det att ta längre tid för vattnet att börja koka.

Om du tvekar eller stöter på problem

Om du stöter på något av nedanstående problem, följ angivna åtgärder.

SV

- Följande är normalt
  - Kondens inuti ugnen
  - Luft strömmar ut runt dörren och över huvud taget runt omkring ugnen
  - Ljusreflexer runt dörr och runt omkring ugnen
  - Ånga strömmar ut runt dörr eller ventilationsspringor

- Ugnen startar inte när du trycker på ⏀ knappen (M1774)
  - Har du stängt dörren ordentligt?

- Ugnen startar inte när du vrider på TIMERN (M1714)
  - Har du stängt dörren ordentligt?

- Maten har inte tillagats
  - Har du ställt in timern korrekt och/eller tryckt på ⏀ knappen (M1774)?
  - Har du ställt in timern korrekt (M1714)?
  - Är dörren stängd?
  - Har du kanske överbelastat strömkretsen, vilket i sin tur har gjort att säkringen har gått eller att en brytare har slagit till?

- Maten är antingen för hårt eller för dåligt tillagad
  - Har du verkligen valt korrekt tillagningstid för maten i fråga?
  - Was an appropriate power level chosen?

- Det bildas gnistor och knäpper inuti ugnen (ljusbågsbildning)
  - Använder du en tallrik med metalldekor?
  - Har du glömt en gaffel eller annat metallredskap inuti ugnen?
  - Aluminiumfolie ligger för nära ugnens väggar?

- Ugnen stör radio- eller TV-mottagning
  - Du kan uppleva en viss störning av TV- eller radiomottagning när ugnen är igång. Det är normalt. För att lösa det här bör du placera ugnen så långt ifrån TV, radio och antenner som möjligt.
  - Om störningar påverkar ugnens mikroprocessor kan teckenfönstret nollställas. Du löser det här genom att koppla ur nätkontakten och därefter koppla in den igen. Justera klockan (M1774).

➢ Om ovanstående riktlinjer inte är tillräckliga för att åtgärda problemet, bör du kontakta din lokala återförsäljare alternativt SAMSUNG tekniska service.

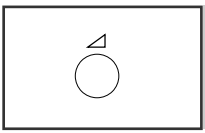
Tillagning / uppvärmning

SV

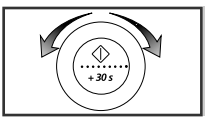
Nedan förklarar vi hur du tillagar eller värmer upp matvaror.
Kontrollera ALLTID inställningarna innan du lämnar ugnen utan tillsyn.

Placera först maten mitt på den roterande tallriken. Stäng dörren.

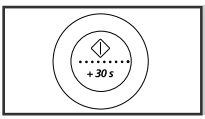
Modell : M1774



1 Tryck på ⊿ knappen.
Resultat: 850W-indikatorerna (maximal tillagningseffekt) visas:
Välj en lämplig effektnivå genom att trycka på ⊿ knappen till dess att önskat wattal visas. Se vidare effektnivåtabellen på nästa sida.



2 Ange tillagningstiden med hjälp av ratten.

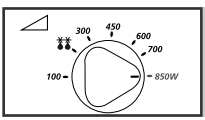


3 Tryck på ◇ knappen.
Resultat: Lampan inuti ugnen tänds och tallriken börjar snurra.
Tillagningen startar och när den är klar avges fyra ljudsignaler.

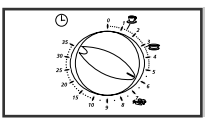
Starta aldrig mikrovågsugnen när den är tom.

Om du vill värma endast en kort stund på maxeffekt (850W), trycker du bara på **+30s**-knappen en gång per 30 sekunders tillagningstid. Ugnen sätter igång omedelbart.

Modell : M1714



1 Välj maximal effektnivå genom att vrida på **EFFEKTKONTROLLEN.**
(MAXEFFEKT: 850W)



2 Ange tiden med hjälp av **TIMER**-ratten.
Resultat: Lampan inuti ugnen tänds och tallriken börjar snurra.

Starta aldrig mikrovågsugnen när den är tom.

Du kan ändra effektnivån under pågående tillagning, genom att vrida på **EFFEKTKONTROLLEN**.

Effektnivåer

Du kan välja mellan nedanstående effektnivåel.

Effektnivå	Uteffekt	
	M1774	M1714
FULL	850 W	850 W
HÖG	-	700 W
MEDIUM HÖG	600 W	600 W
MEDIUM	450 W	450 W
MEDIUM LÅG	300 W	300 W
AVFROST( )	180 W	180 W
LÅG / VARMHÅLLNING	100 W	100 W

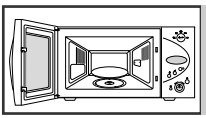
- ◆ Om du väljer en högre effektnivå måste du sänka tillagningstiden.
- ◆ Om du väljer en lägre effektnivå ökar du tillagningstiden.

Avbryta tillagningen

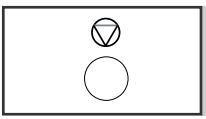
SV

Du kan när som helst avbryta tillagningen för att kontrollera maten.

Modell : M1774



1 Tillfälligt avbrott
Öppna dörren.
Resultat: Tillagningen avbryts. För att återuppta tillagningen stänger du dörren och trycker på ⏀ en gång till.

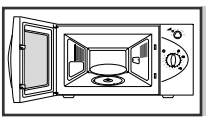


2 Avbryt tillagningen

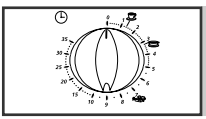
Tryck på ▽ knappen.
Resultat: Alla inställningar återkallas.

☞ Du kan även återkalla inställningarna innan du aktiverar ugnen, genom att helt enkelt trycka på **Avbryt** ▽.

Modell : M1714



1 Tillfälligt avbrott
Öppna dörren.
Resultat: Tillagningen avbryts. Du återupptar tillagningen genom att stänga dörren.



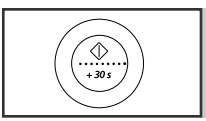
2 Avbryt tillagningen

Vrid **TIMER**-ratten till “0”.

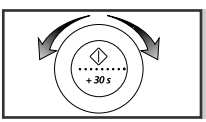
Justera tillagningstiden

Modell : M1774

Du ökar tillagningstiden genom att trycka på +30s-knappen; tryck en gång för varje 30-sekunders ökning.



Tryck på **+30s**-knappen; tryck en gång för varje 30-sekunders ökning.

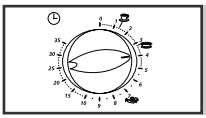


Ange tillagningstiden med hjälp av ratten,
Öka eller minska tillagningstiden genom.

Justera tillagningstiden

SV

Modell : M1714

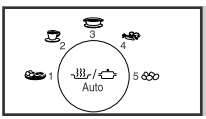


Justera återstående tillagningstid genom att vrida på **TIMER**-ratten.

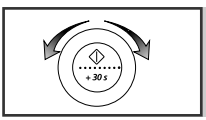
Använda autouppvärmningen / autotillagningsfunktionen (M1774)

Autouppvärmningen / autotillagningsfunktionen har sex förprogrammerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstid eller effektnivå. Du justerar bara antalet portioner med hjälp av ratten.

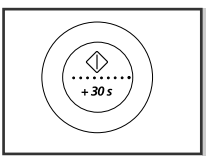
Placera först maten mitt på den roterande tallriken och stäng dörren.



1 Välj typ av livsmedel som ska tillagas genom att trycka på **Autovärm / Autotillagning** ( ) en eller flera gånger.



2 Välj portionsstorlek med hjälp av ratten.
(Se tabell på nästa sida.)



3 Tryck på ◇ -knappen

Resultat: Tillagningen startar. När den är klar:
1) Ugnen avger fyra ljudsignaler.
2) Slutsignalen ljuder 3 gånger per 1 minut.
3) Displayen återgår till att visa klockan.

➢ Använd endast mikrovågssäkra behållare / kärl.

Ställa in autouppvärmning / autotillagning (M1774)

SV

I tabellen nedan hittar du de olika programmen för autouppvärmning & -tillagning, kvantiteter, hålltider och rekommendationer.

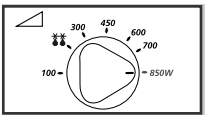
Knapp	Livsmedel	Portions storlek	Hålltid	Rekommendationer
	Färdig måltid Kyld	300-350 g 400-450 g	3 minuter	Placera maten på en keramiktallrik och täck med mikrovågsfilm. Programmet lämpar sig för måltider bestående av 3 komponenter, t ex kött med sås, grönsaker och potatis, ris eller pasta.
	Drycker kaffe, mjölk, te, vatten	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 koppar) 450 ml (3 koppar)	1-2 minuter	Häll drycken i en keramikkopp och värm utan lock. Placera 1 kopp mitt på tallriken, 2 koppar mitt emot varandra och 3 eller 4 koppar i en cirkel. Låt stå för meutjämning i ugnen. Rör om i dryckerna före och efter värmeutjämningen och var försiktig då du tar ut kopparna (se säkerhetsanvisningar avseende vätskor).
	Soppa/sås Kyld	200 - 250 ml 400 - 450 ml	2-3 minuter	Häll soppan/såsen i en djup keramiktallrik eller -skål och täck över; iaktta hålltid efter uppvärmning. Rör före och efter hålltiden.
	Färska grönsaker	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g	3 minuter	Tvätta, rensa och dela grönsakerna i lika stora bitar; väg dem. Placera bitarna i en glasskål med lock. Tillsätt 45 ml (3 matskedar) vatten vid tillagning av 200-450 g, 60 ml (4 matskedar) vid 500-650 g. Rör efter tillagningen. (Om du tillagar större mängder bör du röra även under tillagningens gång.)
	Kokt potatis / skalad potatis	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g	3 minuter	Skala, tvätta och dela potatisen i lika stora bitar; väg. Placera bitarna i en glasskål med lock. Tillsätt 45 ml (3 matskedar) vatten vid tillagning av 200-450 g, 60 ml (4 matskedar) vid 500-650 g.

Använda snabbuppvärmningen

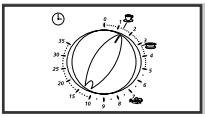
(Modell : M1714)

Placera först maten mitt på den roterande tallriken och stäng dörren.

SV



1 Vrid **EFFEKTKONTROLLEN** till maxeffekt.



1 Vrid på **TIMERN** och välj snabbuppvärmning.

(drycker eller soppa/sås, färska grönsaker)

➢ Använd endast mikrovågssäkra behållare / kärl.

Ställa in snabbuppvärmning

Här följer några tips och rekommendationer som bör förjas när du tillagar eller värmer mat med funktionen sanbbuppvärmning.

(Modell : M1714)

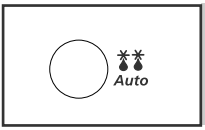
Symbol	Livsmedel	Portionsstorlek	Tillagningstid	Hålltid
	Drycker	150 ml	1 min 20 sek	1-2 minuter
	Soppa/Sås	200-250 ml	3 min 10 sek	2-3 minuter
	Färska grönsaker	400-450 g	7 min	3 minuter

Använda autoavfrostningen (M1774)

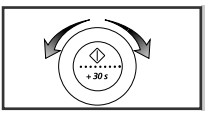
SV

Med autoavfrostningen kan du tina kött, kyckling eller fisk. Avfrostningstid och effektnivå ställs in automatiskt.
Du väljer bara program och anger vikten..

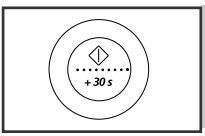
➢ Använd endast mikrovågssäkra behållare / kärl.



1 Tryck på **Auto** (⁑) .
Resultat: Följande indikator visas: 0 (vikt)
Tryck på **Auto**(⁑) en eller flera gånger beroende på vilken typ av livsmedel som ska tinas. I tabellen på nästa sida får du mer information.



2 Ange vikten med hjälp av ratten.



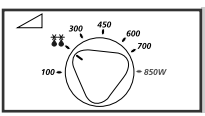
3 Tryck på ⏀ knappen.
Resultat: ◆ Avfrostningen sätter igång.
◆ Ugnen avger en signal när avfrostningen har nått halvvägs, för att påminna dig om att du måste vända på maten.
◆ Tryck på ⏀ en gång till för att fullfölja avfrostningen.

➢ Du kan även avfrosta livsmedel manuellt. Du väljer då tillagnings-/uppvärmningsfunktion och effektnivå 180W. För mer information se avsnittet “Tillagning / Uppvärmning” på sidan 16.

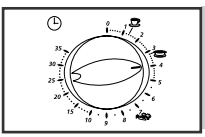
Manuell avfrostning (M1714)

Med avfrostningen kan du tina kött, kyckling eller fisk.

Placera först maten mitt på den roterande tallriken och stäng dörren.



1 Vrid **EFFEKTKONTROLLEN** till läge ⁑ .



2 Välj tid genom att vrida på **TIMERN**.

Resultat: Avfrostningen sätter igång.

➢ Använd endast mikrovågssäkra behållare / kärl.

Ställa in autoavfrostning (M1774)

I tabellen nedan hittar du de olika programmen för autoavfrostning, kvantiteter, hålltider och rekommendationer.

Avlägsna allt förpackningsmaterial innan du tinar maten. Placera kött, kyckling och fisk på raterande tallrik.

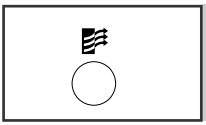
Livsmedel	Portions storlek	Hålltid	Rekommendationer
Kött	0,2 - 1,5 kg	20 - 60 minuter	Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd på köttet vid ljudsignalen. Programmet lämpar sig för nötkött, lamm, gris, biffstek, kotletter och köttfärs.
Kyckling	0.2 - 1,5 kg	20 - 60 minuter	Täck ben och vingspetsar med aluminiumfolie. Vänd kycklingen vid ljudsignalen. Programmet lämpar sig för hel kyckling såväl som delar.
Fisk	0.2 - 1,5 kg	20 - 50 minuter	Täck stjärten - om du tinar hel fisk - med aluminiumfolie. Vänd fisken vid ljudsignalen. Programmet lämpar sig för hel fisk såväl som filéer.

Använda deodoreringsfunktionen (M1774)

SV

Använd den här funktionen när du har tillagat mat som avger lukt, eller då det har bildats os inuti ugnen.

Rengör först ugnen inuti.



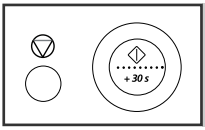
1 Tryck på **Deodorering**( ). Du hör fyra ljudsignaler när aktiviteten är klar.

➢ Deodoreringstiden har satts till fem minuter. Den ökas med 30 sekunder varje gång du trycker på **+30s**-knappen. Maximal deodoreringstid är 15 minuter.

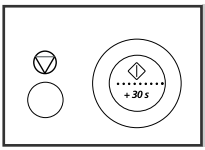
Stänga av ljudsignalen (M1774)

Du kan när som helst stänga av ljudsignalen.

SV



1 Tryck på ◇ och ▽ samtidigt.
Resultat: ◆ Ugnen avger ingen ljudsignal när du trycker på knapparna.

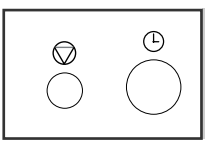


2 Om du vill aktivera ljudsignalerna igen, trycker du på ◇ och ▽ en gång till.
Resultat: ◆ Ljudsignaler avges när du trycker på knapparna.

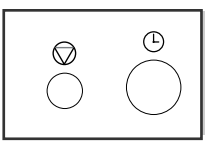
Säkerhetslåsning av mikrovågsugnen (M1774)

Din mikrovågsugn har ett speciellt barnsäkringsprogram, med vars hjälp du kan "låsa" ugnen så att dina barn eller andra som inte kan med ugnen inte kommer åt att manövrera den.

Du kan när som helst låsa ugnen.



1 Tryck på 🕒 och ▽ samtidigt.
Resultat: ◆ Ugnen låses (inga funktioner kan väljas).



2 Lås upp ugnen genom att trycka på 🕒 och ▽ en gång till.
Resultat: ◆ Ugnen kan användas som vanligt igen.

Användbara husgeråd

SV

För att mat ska kunna tillagas i mikrovågsugnen, måste mikrovågorna kunna tränga in i maten utan att reflekteras eller absorberas av den tallrik eller det fat som används.

Var därför noga när du väljer tallrik / fat / behållare. Om dessa är märkta som mikrovågssäkra behöver du inte oroa dig.

I tabellen nedan listar vi olika typer av husgeråd och anger om dessa kan användas i mikrovågsugnen eller ej.

Husgeråd	Mikrovågssäker	Kommentarer
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan användas i små mängder som skydd mot för hård tillagning. Ljusbågar kan bildas om folien ligger för nära ugnens väggar eller om du använder för mycket folie.
Fraspanna	✓	Förvärm inte mer än åtta minuter.
Porslin och lergods	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och ben-porslin går vanligtvis bra, förutsatt att de inte innehåller metalldekor.
Engångstallrikar i plast/papp	✓	Viss fryst mat förpackas på det här viset.
Snabbmatsförpackningar		
• Styrenplastbehållare	✓	Kan användas för att värma mat. För hög värme kan få styrenplasten att smälta.
• Papperspåsar eller tid ningspapper	✗	Kan fatta eld.
• Återvunnet papper eller met alldekors	✗	Kan leda till ljusbågsbildning.
Glasvaror		
• Ugnsfast glas	✓	Går bra, såvida det inte innehåller metalldekor. Kan användas för att värma mat eller vätska.
• Finare glas	✓	Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det värms upp för hastigt.
• Glasbehållare	✓	Ta av locket. Endast för värmning.
Metall		
• Fat	✗	Kan leda till ljusbågsbildning eller eldsvåda.
• Fryspåsar med metallförslutning	✗	
Papper		
• Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	✓	För kortare tillagningstider och uppvärmning. Även för absorption av fukt.
• Återvunnet papper	✗	Kan leda till ljusbågsbildning.|
Plast		
• Behållare	✓	Speciellt värmebeständig termoplast. Andra plasttyper kan bli skeva eller missfärgade vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast.
• Plastfilm	✓	Kan användas för att hålla kvar fukt. Får inte vidröra maten. Var försiktig när du avlägsnar filmen, eftersom varm ånga bildas under.
• Fryspåsar	✓ ✗	Endast sådana påsar som kan kokas eller som tål ugnsvärme. Får inte vara lufttäta. Vid behov kan du sticka hål med gaffel.
Vax- eller smörjpapper	✓	Kan användas för att hålla kvar fukt och förhindra stänk.

Tillagningsguide

SV

MIKROVÅGOR

Mikrovågsenergi tränger igenom matvarorna tack vare att vattnet, fettet och sockerhal ten i maten drar till sig och absorberar mikrovågorna.
Mikrovågorna får molekylerna i produkterna att röra sig snabbare. De hastiga rörelser na hos molekylerna skapar friktion och resultatet blir att matvarorna tillagas / kokas.

TILLAGNING

Behållare lämpliga för tillagning i mikrovågsugn:
För maximal effektivitet måste de behållare som används kunna släppa igenom mikrovågsenergi. Mikrovågor reflekteras av metall, som t ex rostfritt stål, aluminium och koppar, men tränger igenom keramik, glas, porslin och plast samt papper och trä. Livsmedel får alltså inte tillagas i metallbehållare.

Livsmedel som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn:
Många typer av livsmedel lämpar sig för mikrovågstillagning, som t ex färska eller frys ta grönsaker, frukt, pasta, ris, spannmål, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljkräm, soppor, ångkokta puddingar, sylter och chutney kan också kokas i mikrovågsugnen. Man kan säga att mikrovågstillagning är idealiskt för allt sådant som normalt skulle tillagas på en kokplatta. Som exempelvis smälta smör eller choklad (se vidare i kapitlet med tips).

Täcka över vid tillagning
Det är mycket viktigt att täcka över maten vid tillagningen eftersom avdunstat vatten stiger upp i form av ånga och bidrar till själva kokprocessen. Du kan täcka över maten på olika sätt, t ex med en keramiktallrik, plasthölje eller plastfilm avsedd för mikrovåg sugnen.

Hålltider
När tillagningen är klar är det viktigt att följa anvisningarna avseende hålltider, så att temperaturen inuti matvarorna hinner jämna ut sig.

Tillagningsguide för frysta grönsaker
Använd en lämplig, eldfast glasskål med lock. Tillaga övertäckt enligt minimitiden - se tabell. Fortsätt tillagningen till dess att du erhåller önskat resultat.
Rör om två gånger under tillagningens gång och en gång efter avslutad tillagning.
Tillsätt salt, örter eller smör efter tillagningen. Låt locket ligga på under hålltiden.

Livsmedel	Portion	Effekt (min)	Tid (min)	Hålltid	Anvisningar
Spenat	150 g	600 W	5-6	2-3	Tillsätt 1 msk kallt
Broccolii	300 g	600 W	$9^1/_2$-$10^1/_2$	2-3	Tillsätt 1 msk kallt
Ärtor	300 g	600 W	$7^1/_2$- $8^1/_2$	2-3	Tillsätt 1 msk kallt
Gröna bönor	300 g	600 W	9-10	2-3	Tillsätt 1 msk kallt
Blandade grönsaker (morötter/ärtor/majs)	300 g	600 W	$7\ ^1/_2$ - $8\ ^1/_2$	2-3	Tillsätt 1 msk kallt
Blandade grönsaker (wokgrönsaker)	300 g	600 W	8-9	2-3	Tillsätt 1 msk kallt

Tillagningsguide

SV

Tillagningsguide för färska grönsaker

Använd en lämplig, eldfast glasskål med lock. Tillsätt 2-3 msk kallt vatten per 250 g, utom då annan vattenmängd rekommenderas - se tabell. Tillaga övertäckt enligt minimitiden - se tabell. Fortsätt tillagningen till dess att du erhåller önskat resultat. Rör om en gång under tillagningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, örter eller smör efter avslutad tillagning. Täck över och låt stå i 3 minuter.

Tips: Dela de färska grönsakerna i lika stora bitar. Ju mindre bitar, desto snabbare tillagas de.

Alla färska grönsaker kan tillagas på maximal effekt (850W).

Livsmedel	Portion	Effekt (min)	Tid (min)	Hålltid Anvisningar
Broccoli	250 g 500 g	4-4 1/2 8-8 1/2	3	Förbered buketter. Rikta stjälkarna mot mitten.
Brysselkål	250 g	5 1/2-6 1/2	3	Tillsätt 5-6 msk vatten.
Morötter	250 g	4 1/2-5	3	Skär morötterna i skivor.
Blomkål	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Förbered buketter. Dela stora buketter i två. Rikta stjälkarna mot mitten.
Squash	250 g	3 1/2-4	3	Skär squashen i skivor. Tillsätt 2 msk vatten eller en klick smör. Tillaga till dess att den är mjuk.
Aubergine	250 g	3 1/2-4	3	Skär auberginen i tunna skivor och stänk 1 msk citronjuice över.
Purjolök	250 g	4 1/2-5	3	Skär purjolöken i tjocka skivor.
Champinjoner	125 g 250 g	1 1/2-2 3-3 1/2	3	Förbered små, hela eller skivade champinjoner. Tillsätt inget vatten. Stänk citronjuice över. Krydda med salt och peppar. Häll av före serveringen.
Lök	250 g	5 1/2-6	3	Skär löken i skivor eller dela i halvor. Tillsätt endast 1 msk vatten.
Paprika	250 g	4 1/2-5	3	Skär paprikan i tunna skivor.
Potatis	250 g 500 g	4-5 7 1/2-8 1/2	3	Väg den skalade potatisen och skär i jämnstora halvor eller fjärdedelar.
Kålrot	250 g	5-5 1/2	3	Skär kålroten i små kuber.

Tillagningsguide

SV

Tillagningsguide för ris och pasta

Ris: Använd en stor, eldfast glasskål med lock - riset dubblerar sin volym under tillagningen. Tillaga med locket på.
När tillagningen är klar, rör före hålltiden och tillsätt salt, örter och smör.
Anmärkning: det kan finnas vatten kvar även efter det att riset är klart.

Pasta: Använd en stor, eldfast glasskål med lock. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör noga. Koka utan lock.
Rör då och då under tillagningens gång samt efter avslutad tillagning. Låt stå med locket på och låt rinna av noga före servering.

Livsmedel	Portion	Effekt (min)	Tid (min)	Hålltid	Anvisningar
Vitt ris (förvällt)	250 g	850 W	$16^1/_2$-$17^1/_2$	5	Tillsätt 500 ml kallt
Brunt ris (förvällt)	250 g	850 W	$21^1/_2$-$22^1/_2$	5	Tillsätt 500 ml kallt
Brunt ris	250 g	600 W	$21^1/_2$-$22^1/_2$	5	Tillsätt 600 ml kallt
Blandat ris (ris + vildris)	250 g	850 W	$17^1/_2$-$18^1/_2$	5	Tillsätt 500 ml kallt
Blandat spannmål (ris + spannmål)	250 g	850 W	$18^1/_2$-$19^1/_2$	5-10	Tillsätt 400 ml kallt
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Tillsätt 1000 ml varmt

Tillagningsguide

SV

UPPVÄRMNING

Med mikrovågsugnen kan du värma mat på en bråkdel av den tid det tar med en vanlig ugn eller kokplatta.
Använd effektnivåerna och tiderna i tabellen som riktlinje. Tidsangivelserna i tabellen avser vätskor med rumstemperatur på cirka +18 till +20°C, alternativt kylda matvaror med temperaturen +5 till +7°C.

Förberedelse

Undvik att värma större, sammanhängande delar som till exempel hela köttstycken - de tenderar att överhettas och torka innan de är genomvarma. Du får ett bättre resultat om du värmer dem i små bitar.

Effektnivåer och omrörning

Viss mat kan värmas vid 850 W effekt, medan andra värms vid 600 W, 450 W eller till och med 300 W.
Använd angivelserna i tabellen som riktlinjer. Det är bättre att värma mat vid en lägre effektnivå, om det rör sig om lite mer ömtålig mat, stora kvantiteter eller om du mis stänker att maten kommer att värmas snabbt (köttfärspaj, till exempel).

För bästa resultat, rör noga eller vänd på maten under uppvärmningens gång. Rör om möjligt även före serveringen.

Var speciellt försiktig när du värmer vätska och barnmat. Undvik överkokning vilket medför risk för skållning, genom att röra före, under och efter värmningen. Låt behållaren stå kvar i mikrovågsugnen under hela hålltiden. Vi rekommenderar att du placerar en plastsked eller en glaspinne i muggen med vätska. Undvik att värma för hårt (och därmed förstöra) maten.
Välj hellre en kortare värmningstid och öka tiden vid behov.

Värmnings- och hålltider

Första gången du värmer mat i ugnen, kan du notera hur lång tid det tog - och använda den noteringen som referens nästa gång du värmer.

Kontrollera alltid att den uppvärma maten är riktigt genomvarm.

Låt maten stå en stund efter uppvärmning - för att temperaturen ska jämna ut sig. Rekommenderad hålltid efter uppvärmning är 2-4 minuter, om inte annat anges i tabellen.

Var speciellt försiktig när du värmer vätska och barnmat. Se även kapitlet med säkerhetsåtgärder.

VÄRMA VÄTSKA

Låt alltid muggen stå kvar i ugnen cirka 20 sekunder efter det att du har stängt av den, så att temperaturen får jämna ut sig. Rör vid behov under uppvärmningens gång, rör ALLTID efter uppvärmning. Undvik överkokning, vilket medför risk för skållning, genom att placera en sked eller en glaspinne i drycken och rör om före, under och efter uppvärmningen.

VÄRMA BARNMAT

BARNMAT: Töm i en djup keramikskål. Täck med plastlock. Rör noggrant efter uppvärmningen! Låt stå 2-3 minuter före servering. Rör en gång till och kon trollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30 och 40°C.

VÄLLING: Häll mjölken i en steriliserad glasflaska. Värm utan lock. Värm aldrig en nappflaska med nappen på eftersom flaskan kan explodera vid överhet tning. Skaka noga före hålltiden och en gång till före serveringen! Kontrollera alltid vällingens eller matens temperatur noggrant innan du serverar din baby. Rekommenderad serveringstemperatur: cirka 37°C.

ANMÄRKNING:

Speciellt barnmat måste kontrolleras väldigt noga innan du serverar, så att du inte brän ner barnet.
Använd effektnivåer och tider i tabellen på nästa sida som riktlinjer vid uppvärmning.

Tillagningsguide

SV

Värma vätska och mat

Använd effektnivåer och tider som riktlinjer vid uppvärmning.

Livsmedel	Portion	Effekt (min)	Tid (min)	Hålltid	Anvisningar
Drycker (kaffe, te och vatten)	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 koppar) 450 ml (3 koppar)	850 W	1-1 1/2 2-2 1/2 3-3 1/2	1 - 2	Häll i koppar och värm utan lock: 1 kopp placeras i mitten, 2 koppar mitt emot varandra, 3 koppar i en cirkel. Låt stå i mikrovågsugnen under hålltiden och rör noga.
Soppa (kyld)	250 g 450 g	850 W	2 1/2-3 4-4 1/2	2 - 3	Häll i djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör noga efter uppvärmning. Rör en gång till före servering.
Gryta (kyld)	350 g	600 W	5 1/2-6 1/2	2 - 3	Häll grytan i en djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör då och då under uppvärmningen och igen före hålltid och servering.
Pasta med sås(kyld)	350 g	600 W	4 - 5	3	Häll pasta (t ex spaghetti eller äggnudlar) på flat keramiktallrik. Täck med plastfilm avsedd för mikrovågsugn. Rör före serveringen.
Fylld pasta med sås (kyld)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	3	Häll den fyllda pastan (t ex ravioli, tortellini) i en djup keramiktallrik. Täck med plastlock. Rör då och då under uppvärmningen och rör igen före hålltid och servering.
Måltid på tallrik (kyld)	350 g 450 g	600 W	5 1/2-6 1/2 6 1/2-7 1/2	3	Placera en färdig måltid för 2-3 personer, kyld, på en keramiktallrik. Täck med plastfilm avsedd för mikrovågsugn.

Värma barnmat och välling

Använd effektnivåerna och tiderna i tabellen som riktlinjer när du värmer.

Livsmedel	Portion	Effekt (min)	Tid (min)	Hålltid	Anvisningar
Barnmat (grönsaker + kött)	190 g	600 W	20-30 sek	2-3	Töm i djup keramiktallrik. Täck över. Rör om efter tillagningen. Låt stå i 2-3 minuter. Rör noga och kontrollera temperaturen innan du serverar.
Barngröt (spannmål + mjölk + frukt)	190 g	600 W	10-20 sek	2 - 3	Töm i djup keramiktallrik. Täck över. Rör om efter tillagningen. Låt stå i 2-3 minuter. Rör noga och kontrollera temperaturen innan du serverar.
Välling	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek 50 sek.~ 1min.	2 - 3	Rör om eller skaka ordentligt och häll i en steriliserad glasflaska. Placera mitt på den roterande tallriken. Tillaga utan lock. Skaka noga och låt stå minst 2 minuter. Skaka en gång till och kontrollera temperaturen noggrant innan du serverar.

Tillagningsguide

SV

AVFROSTNING

Med mikrovågor går det lätt att tina fryst mat. Mikrovågorna avfrostar frysta livsmedel både snabbt och skonsamt. En bra lösning när du plötsligt får oväntade gäster.

Fryst kyckling måste tinas noggrant innan du tillagar den. Avlägsna eventuella metallk lämmor och förpackningar så att tinad vätska kan torka.

Placera det frysta på en tallrik utan lock. Vänd efter halva tiden, torka bort eventuell vätska och ta ur eventuellt krås så snart det är möjligt.
Kontrollera produkterna då och då så att de inte känns varma.
Om mindre delar av det frysta börjar kännas varmt, kan du skydda dessa genom att slå små remsor aluminiumfolie runt dem under avfrostningen.

Om kycklingen börjar bli varm på ytan, avbryt avfrostningen och låt stå i 20 minuter innan du fortsätter.
Låt fisk, kött och kyckling stå till dess att avfrostningen är helt klar. Hålltiden vid avfrostning beror på den kvantitet som avfrostas. Se tabellen nedan.

Tips: Livsmedel som är tunnare, utplattat tinar snabbare än tjockare, mindre kvan titeter tinar snabbare än större. Kom ihåg detta när du fryser in och tinar mat.

När du ska tina livsmedel som håller en temperatur på cirka -18 till -20°C, använd tabellen nedan som riktlinje.

Alla frysta livsmedel bör avfrostas på avfrostningseffekt (180 W).

Livsmedel	Portion	Tid (min)	Hålltid (min)	Anvisningarr
Kött Hackad biff Griskött	200 g 400 g 250 g	6 1/2 - 7 1/2 11 - 13 7 1/2 - 8 1/2	10 - 20	Placera köttet på en flat keramiktallrik. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Höns Kycklingdelar Hel kyckling	500 g (2 bitar) 950 g	13 1/2 - 14 1/2 27 - 29	15 - 40	Placera först kycklingdelarna med skinnsidan nedåt, hel kyckling med bröstsidan nedåt på en flat keramiktallrik. Skydda de smalare delarna, som vingar och stjärt, med alumini-umfolie. Vänd efter halva tiden!
Fisk Fiskfiléer	200 g (2 st) 400 g (4 st)	6 - 7 12 - 13	10 - 20	Placera den frysta fisken mitt på en flat keramiktallrik. Vik in de tunnare delarna under de tjockare. Skydda smala kanter med alu-miniumfolie. Vänd efter halva tiden!
Frukt Bär	250 g	6 1/2 - 7 1/2	5 - 10	Fördelar frukten på en flat, rund glastallrik (stor).
Bröd Fralla (ca 50 g per st) Rostat bröd / sandwich	2 st 4 st 250 g	1 1/2 - 2 3-3 1/2 5 - 5 1/2	5 - 10	Placera frallorna i en cirkel och lägg bröden horisontellt på hushållspapper mitt på den roterande tallriken. Vänd efter halva tiden!

Tillagningsguide

SV

SPECIELLA TIPS

SMÄLTA SMÖR
Placera 50 g smör i en liten, djup glasskål. Täck med plastlock. Värm i 30-40 sekunder på 850 W, till dess att smöret har smält.

SMÄLTA CHOKLAD
Placera 100 g choklad i en liten, djup glasskål. Värm i 3-5 minuter, till dess att chokladen har smält. Rör en eller ett par gånger under smältningen.

SMÄLTA KRISTALLISERAD HONUNG
Placera 20 g kristalliserad honung i en liten, djup glasskål. Värm i 20-30 sekunder på 300 W, till dess att honungen har smält.

SMÄLTA GELATIN
Lägg torra gelatinark (10 g) i kallt vatten i 5 minuter. Placera det avrunna gelatinet i en liten, eldfast glasskål. Värm i 1 minut på 300 W. Rör om efter smältningen.

KOKA GLASYR (TILL TÅRTOR OCH BAKELSER)
Blanda snabbglasyr (cirka 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten. Koka utan lock i eldfast glasskål i $3^1/_2$ till $4^1/_2$ minut på 850 W, till dess att glasyren är transparent. Rör två gånger under tillagningen.

KOKA SYLT
Placera 600 g frukt (till exempel blandade bär) i en eldfast glasskål av lämplig storlek. Skålen ska ha lock. Tillsätt 300 g konserverande socker och rör om noggrant. Koka med lock i 10-12 minuter på 850 W. Rör flera gånger under tillagningens gång. Töm direkt i små syltburkar med skruvlock. Låt stå utan lock i 5 minuter.

TILLAGA PUDDING
Blanda puddingmix med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om noggrant. Använd eldfast glasskål av lämplig storlek, med lock. Koka med lock i $6^1/_2$ till $7^1/_2$ minuter på 850 W. Rör om flera gånger under tillagningen.

ROSTA MANDELSPÅN
Sprid ut 30 g mandelspån över en mellanstor keramiktallrik. Rör flera gånger under tiden. Rosta i $3^1/_2$ till $4^1/_2$ minuter på 600 W. Låt stå i 2-3 minuter i ugnen. Använd grytvantar när du tar ut tallriken!

Rengöra din mikrovågsugn

SV

Följande delar i mikrovågsugnen ska rengöras regelbundet så att inte fett- och matpartiklar byggs på:

- ***Inre och yttre väggar***
- ***Dörr och dörrklinkor***
- ***Tallriken och rullskenan***

Se ALLTID till att dörrklinkorna är rena och att dörren sluter tätt.

1. Rengör de yttre väggarna med en mjuk trasa och varmt tvålvatten. Skölj och torka.

2. Ta bort eventuella stänk eller fläckar på de inre väggarna eller på rullskenan, med en trasa doppad i tvålvatten. Skölj och torka.

3. Lös upp hårdnade matpartiklar och avlägsna odörer genom att placera en kopp utspädd cit ronjuice på den roterande tallriken; värm i tio minuter på maxeffekt.

4. Diska vid behov den roterande tallriken. Den klarar maskindisk.

Spill **INTE** vatten i ventilationsspringorna. Använd ALDRIG slipande produkter eller kemiska lösningar. Var speciellt försiktig när du rengör dörrklinkorna så att inga partik lar:

- Byggs upp
- Förhindrar att dörren sluter tätt

Förvara och reparera din mikrovågsugn

Några enkla förhållningsregler bör iakttas när det gäller förvaring eller reparation av din mikrovågsugn.
Ugnen får inte användas om dörren eller dörrklinkorna är skadade:

- ***rasigt gångjärn***
- ***Dåliga klinkor***
- ***Ugnens ytterhölje är skevt eller böjt***

Endast en kvalificerad mikrovågstekniker får utföra reparationer.

Montera **ALDRIG** av ugnens ytterhölje. Om det är något fel på ugnen som kräver service, eller om du är tveksam:
- Koppla bort från vägguttaget
- Kontakta närmaste servicetekniker

Om du tillfälligt vill stuva undan ugnen bör du välja en torr, dammfri plats.

Orsak: Damm och fukt kan påverka ugnens rörliga delar.

Den här mikrovågsugnen är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte.

Tekniska specifikationer

SV

SAMSUNG strävar efter att hela tid utveckla sina produkter. Båda de tekniska specifikationerna och anvisningarna i den här bruksanvisningen kan därför komma att ändras utan föregående meddelande.

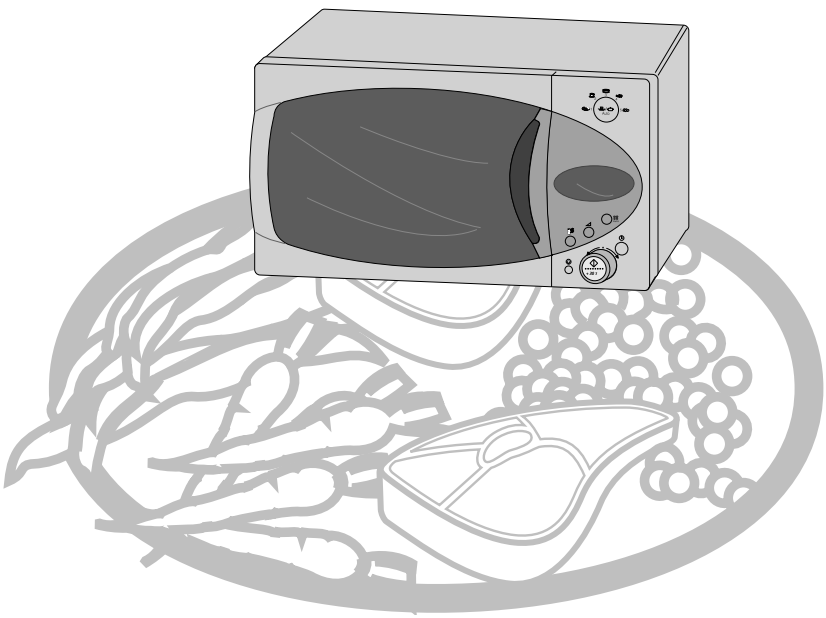
Modell	**M1774 / M1714**
Effekt	230V ~ 50 Hz
Effektförbrukning	
Mikrovåg	1250 W
Uteffekt	100 W / 850 W (IEC-705)
Driftfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Kylmetod	Fläktmotor
Mått (b x h x d)	
Yttermått	489 x 275 x 370 mm
Ugnsrummet	306 x 201 x 322 mm
Volym	20 liter
Vikt	
Netto	cirka 14 kg

SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN
M1774 / M1714

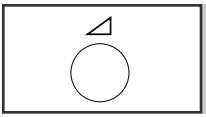
Bruksanvisning
og kokebok
til mikrobølgeovnen



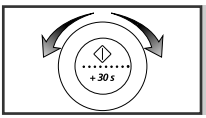
Hurtiganvisning (M1774)

NO

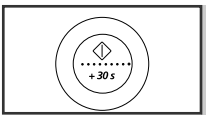
Hvis du ønsker å lage mat



1 Plasser maten i ovnen.
Velg effektnivå ved å trykke én eller flere ganger på ⊿ -knappen.

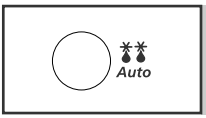


2 Velg ovnstid ved å **dreie** skalabryteren.

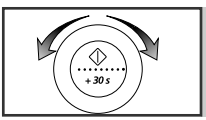


3 Trykk på ◇ -knappen.
Resultat: Oppvarmingen starter.
Du hører 4 pipelyder når ovnstiden er ute.

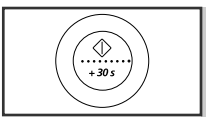
Hvis du ønsker å tine dypfryst mat



1 Plasser den dypfryste maten i ovnen.
Trykk på **Auto** ( ) -knappen.

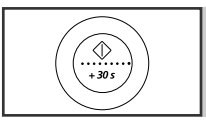


2 Velg vekt ved å **dreie** skalabryteren.



3 Trykk på ◇ -knappen.

Hvis du ønsker å legge til et ekstra minutt

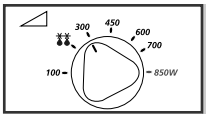


La maten bli stående i ovnen.
Trykk én eller flere ganger på **+30s** for å legge til det ønskede antall halvminutter.

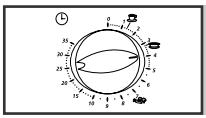
Hurtiganvisning (M1714)

NO

Hvis du ønsker å lage mat

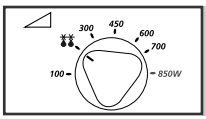


1 Plasser maten i ovnen.
Velg effektnivå ved å dreie **effektbryteren.**

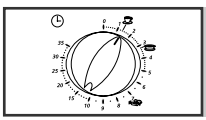


2 Velg ovnstid ved å dreie **tidsbryteren.**

Hvis du ønsker å tine dypfryst mat

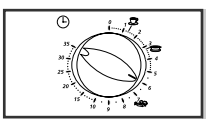


1 Drei effektbryteren til symbolet for tining( ).



2 Velg passende tid ved å dreie **tidsbryteren.**

Hvis du ønsker å justere ovnstiden



La maten bli stående i ovnen.
Drei **tidsbryteren** til ønsket tid.

Innhold

NO

Hurtiganvisning 2
Ovn 5
Betjeningspanel 6
Tilbehør 8

Å bruke denne bruksanvisningen 9
Sikkerhetsforskrifter 10
Installering av mikrobølgeovnen 12
Tidsinnstilling (M1774) 12
Hvordan mikrobølgeovnen virker 13
Å kontrollere at ovnen fungerer riktig 14
Hvis du er i tvil eller det oppstår et problem 15

Matlaging/Oppvarming 16
Effektnivåer 17
Å slå av mikrobølgeovnen 18
Å justere ovnstiden 18
Å bruke autofunksjonen til oppvarming/matlaging (M1774) 19
Autofunksjonens innstillinger (M1774) 20
Å bruke hurtigfunksjon til oppvarming 21
Hurtigfunksjonens innstillinger 21
Å bruke automatisk tinefunksjon (M1774) 22
Manuell tinefunksjon (M1714) 22
Innstilling av automatisk tinefunksjo (M1774) 23
Å bruke luktfjerningsfunksjonen (M1774) 24

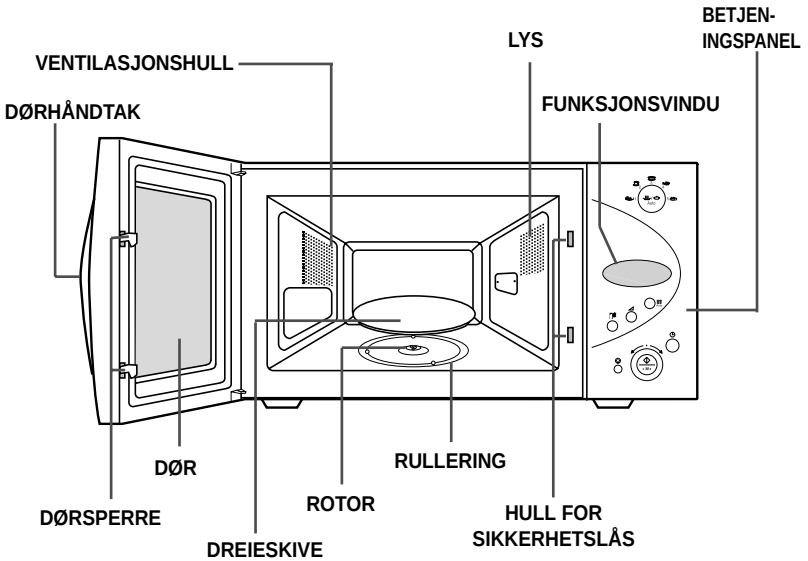
Å slå av pipesignalet (M1774) 25
Å bruke sikkerhetslåsen (M1774) 25

Råd om kokekar 26
Råd om matlaging 27
Rengjøring av mikrobølgeovnen 34
Lagring og reparasjon av mikrobølgeovnen 35
Tekniske spesifikasjone 36

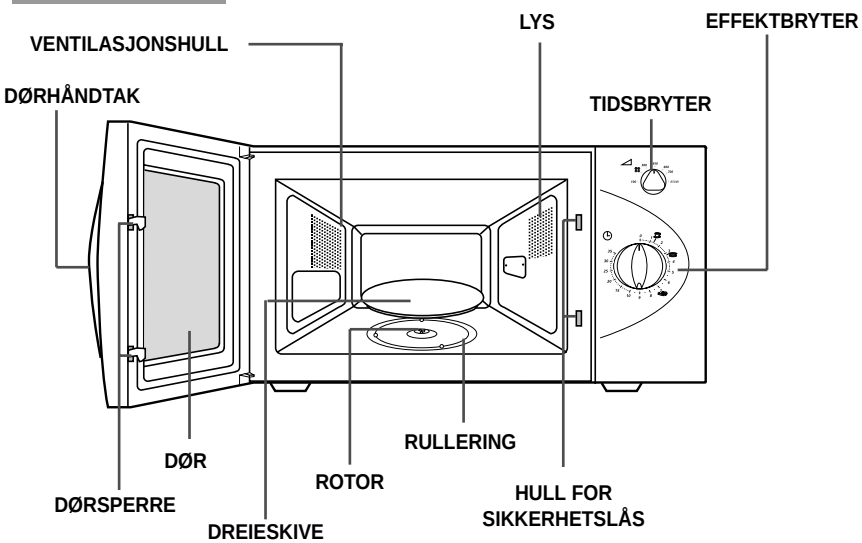
Ovn

NO

Modell : M1774

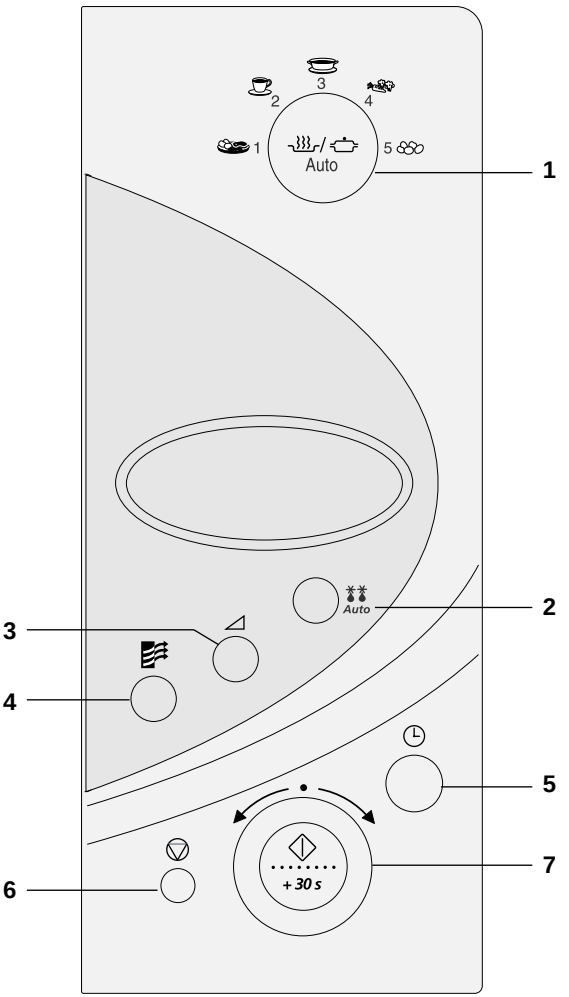


Modell : M1714



Betjeningspanel (M1774)

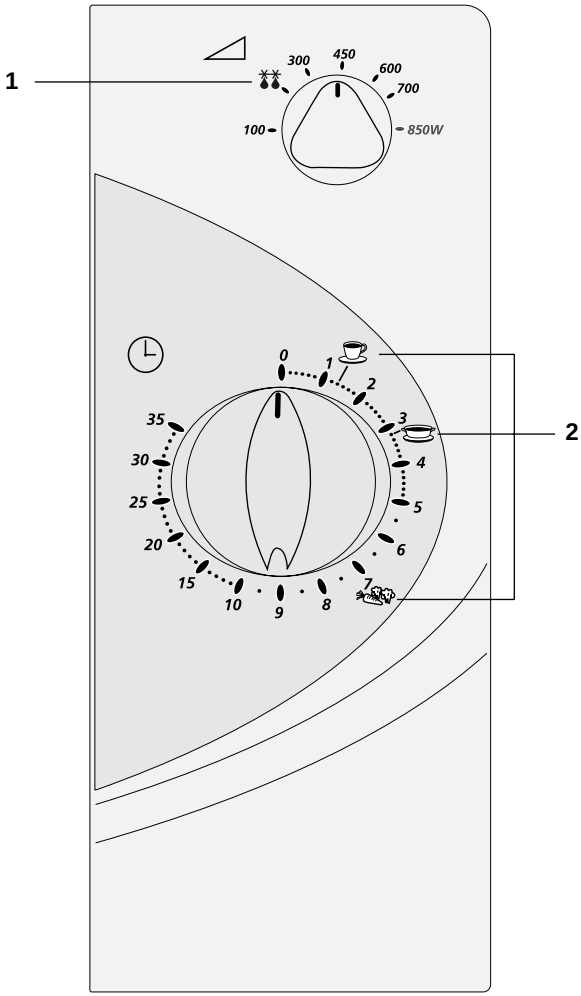
NO



1. AUTOFUNKSJON FOR OPPVARM ING/MATLAGING
2. AUTOFUNKSJON FOR TINING
3. INNSTILLING AV EFFEKTNIVÅ
4. LUKTFJERNINGSKNAPP
5. URINNSTILLING
6. STOPP/AVBRYT-KNAPP
7. SKALABRYTER (ovnstid, vekt og mengde)

Betjeningspanel (M1714)

NO

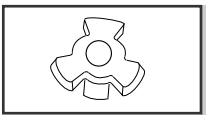


1. TINING
2. HURTIGOPPVARMING

Tilbehør

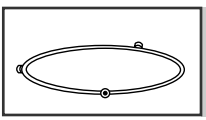
NO

Avhengig av hvilken modell du har anskaffet, finnes det tilbehør som du kan benytte på en rekke måter.



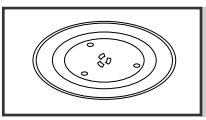
1 **Rotor,** allerede plassert over motorakselen nederst i mikrobølgeovnen.

Formål: Rotoren får dreieskiven til å rotere.



2 **Rullering,** plasseres i midten av mikrobølgeovnen.

Formål: Rulleringen støtter dreieskiven.



3 **Dreieskive,** plasseres på rulleringen og med det midterste beslaget på rotoren.
Formål: Dreieskiven er hovedunderlaget for kokekar. Den kan lett tas ut for rengjøring.

Mikrobølgeovnen må IKKE brukes uten rulleringen og dreieskiven.

Å bruke denne bruksanvisningen

NO

Du har nettopp anskaffet en SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne bruksanvisningen inneholder mye verdifull informasjon for hvordan du bruker mikrobølgeovnen:

- ***Sikkerhetsforskrifter***
- ***Passende tilbehør og kokekar***
- ***Nyttige tips for matlaging***

På innsiden av omslaget finner du en hurtiganvisning som forklarer mikrobølgeovnens tre hovedoperasjoner:

- ***Matlaging/oppvarming***
- ***Tining av dypfryste matvarer***
- ***Justering av ovnstiden***

Foran i heftet finner du illustrasjoner av mikrobølgeovnen og - enda viktigere - av betjeningspanelet, slik at du lett kan lære deg knappenes funksjon.

"Trinn-for-trinn"-prosedyrene benytter tre forskjellige symboler:

Viktig

Merk

Drei

FORSIKTIGHETSREGLER FOR Å UNNGÅ Å BLI UTSATT FOR MULIG OVERSKYTENDE MIKROBØLGEENERGI

Den som ikke tar hensyn til følgende forsiktighetsregler, risikerer å bli utsatt for skadelig mikrobølgeenergi.

(a) Under ingen omstendighet må det gjøres forsøk på å benytte ovnen med døren åpen eller tukle med sikkerhetssperren (dørsperren) eller stikke noe inn i sikkerhetssperrens hull.

(b) Plasser aldri noen gjenstand mellom ovnsdør og front, og la aldri rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningsflatene. Påse at dør og dørtetningsflater holdes rene ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.

(c) Benytt aldri ovnen hvis den er skadet. Den må da først repareres av en kvalifisert mikrobølgeovnreparatør utdannet av produsenten.
Det er spesielt viktig at ovnsdøren lukkes skikkelig, og at det ikke finnes skader på:
(1)dør, dørtetninger og tetningsflater
(2) dørhengsler (skadet eller løse)
(3) elektrisk kabel

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Sikkerhetsforskrifter

NO

Før du tilbereder mat eller drikke i mikrobølgeovnen, må du påse at du følger disse forskriftene.

1. **DO NOT** skal IKKE brukes kokekar av metall i mikrobølgeovnen:
- ◆ Metallbegre eller beholdere
- ◆ Middagsservise med gull- eller sølvdekor
- ◆ Stekespidd, gafler e.l.

Forklaring: Det kan forekomme elektrisk lysbue eller gnistdannelse som kan skade mikrobølgeovnen.

2. Sett **ALDRI** følgende inn i ovnen:
- ◆ Lufttette eller vakuumpakkede flasker, glass eller beholdere
  Eksempel: Glass med barnemat
- ◆ Lufttett mat - mat med skall
  Eksempel: Egg, nøtter med skall, tomater

Forklaring: Det økte trykket kan få beholderne eller matvarene til å eksplodere.
Tips: Ta av lokket og stikk hull på skall, pose osv.

3. Mikrobølgeovnen må IKKE brukes når den er tom.
Forklaring: Veggene i ovnen kan skades.

Tips: La det alltid stå et glass med vann i mikrobølgeovnen. Vannet absorberer mikrobølgene hvis mikrobølgeovnen ved en feiltagelse startes når den er tom.

4. Ventilasjonsåpningene bak på mikrobølgeovnen må IKKE tildekkes med stoff eller papir.
Forklaring: Stoffet eller papiret kan antennes når den varme luften kommer ut av ventilasjon såpningene.

5. Du må ALLTID bruke grytekluter når du tar noe ut av ovnen.
Forklaring: Enkelte kokekar absorberer mikrobølgene, og det overføres alltid varme fra maten til kokekaret. Kokekarene er derfor varme.

6. Varmeelementene eller veggene inne i mikrobølgeovnen må ALDRI berøres.
Forklaring: Veggene kan være så varme at du brenner deg, selv om mikrobølgeovnen er slått av og veggene ikke ser varme ut. Brannfarlig materiale må aldri komme i kontakt med veggene inne i mikrobølgeovnen før ovnen er avkjølt.

7. Risikoen for brann inne i mikrobølgeovnen reduseres hvis du:
- ◆ Ikke oppbevarer brannfarlig materiale inne i ovnen
- ◆ Fjerner lukkebånd med metalltråd eller lignende fra papir- eller plastposer
- ◆ Ikke bruker mikrobølgeovnen til å tørke avispapir
- ◆ Lar ovnsdøren være lukket hvis du oppdager røyk, og slår av ovnen eller trekker støpselet ut av stikkontakten

Sikkerhetsforskrifter (forts.)

8. Ta spesielt hensyn når du varmer opp væske eller barnemat.
- ◆ La ALLTID det oppvarmede stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av for å la tem peraturen jevne seg ut.
- ◆ Rør om nødvendig under oppvarmingen og ALLTID etter oppvarmingen.
- ◆ Vær forsiktig når du behandler kokekaret etter oppvarming. Er kokekaret for varmt, kan du brenne deg.
- ◆ Det er fare for forsinket overkoking.
- ◆ For å unngå overkoking og mulig skålding bør du stikke en plastskje eller en glasspinne ned i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

  Forklaring: Ved oppvarming av væske kan kokepunktet bli forsinket. Det betyr at overkoking kan starte etter at kokekaret er fjernet fra mikrobølgeovnen. Du risikerer å bli skåldet.

- ◆ Ved eventuell skålding gis følgende FØRSTEHJELP:
  - Det skadede området spyles med kaldt vann i minst 10 minutter.
  - Dekk med ren, tørr bandasje.
  - Påfør ikke krem, olje eller lotion.
- ◆ Beholderen må **ALDRI** fylles helt. Velg en beholder som er videre øverst enn nederst for å hindre at væsken koker over. Flasker med trang hals kan eksplodere hvis de overop phetes.
- ◆ Kontroller **ALLTID** temperaturen i barnemat eller melk før du mater barnet.
- ◆ Varm **ALDRI** opp en tåteflaske med smokken på, slik at flasken kan eksplodere hvis den overopphetes.

9. Vær forsiktig så du ikke ødelegger den elektriske kabelen.
- ◆ Stikk aldri kabel eller støpsel ned i vann, og hold den elektriske kabelen borte fra varme flater.
- ◆ Benytt aldri dette apparatet hvis kabel eller støpsel er ødelagt.

10. Stå i armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døren.
Forklaring: Den varme luftstrømmen kan forårsake skålding.

11. Hold ovnens innside ren.
Forklaring: Matpartikler eller oljeflekker festet til veggene i ovnen kan ødelegge lakken og redusere ovnens effekt.

12. En "klikkende" lyd kan høres når mikrobølgeovnen er i bruk, særlig ved tining av dypfryst mat.
Forklaring: Når den elektriske utgangseffekten varierer, kan du høre en slik lyd. Det er normalt.

13. Når mikrobølgeovnen blir overopphetet, vil strømmen automatisk brytes av sikkerhetsgrunner. Etter 30 minutters ventetid kan ovnen benyttes som normalt.

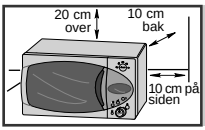
VIKTIG SIKKERHETSREGEL
Når mat varmes opp eller tilberedes i engangsbeholdere av plast, papir eller andre brennbare materialer, bør du kontrollere ovnen fra tid til annen.

VIKTIG
Barn må **ALDRI** få lov til å bruke eller leke med mikrobølgeovnen. De må heller ikke forlates uten tilsyn i nærheten av ovn som er i bruk. Ting som interesserer barn, bør aldri oppbevares eller gjemmes like over ovnen.

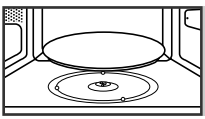
Installering av mikrobølgeovnen

NO

Plasser mikrobølgeovnen på en plan, jevn, stabil flate som er kraftig nok til å tåle ovnens vekt.



1 Når du installerer ovnen, må du påse at det er tilstrekkelig ventilasjon for ovnen ved å la det være spalter på minst 10 cm bak og på sidene og 20 cm over ovnen.



2 Fjern all emballasje inne i ovnen.
Installer rullering og dreieskive.
Påse at dreieskiven roterer fritt.

✻ Blokker aldri ventilasjonsåpningene. Da kan ovnen bli overopphetet og automatisk avslått, og den kan ikke brukes igjen før den er tilstrekkelig nedkjølt.

✻ For din sikkerhets skyld, skal du sette støpselet i en 3-bens, 230 Volt, 50 Hz AC, jordet stikkontakt. Hvis apparatets strømledning er skadet, må den byttes med en spesialledning (referanse I-SHENG SP022, KDK, KKP 4819 D, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E eller EUROELECTRIC 3410). Kontakt din lokale forhandler.

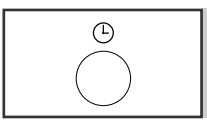
✻ Installer ikke mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser, f.eks. nær en tradisjonell komfyr eller en radiator. De elektriske spesifikasjonene for ovnen må respekteres, og en eventuell skjøtekabel må være av samme standard som den kabelen ovnen leveres med. Tørk innsiden og dørtetningen med en fuktig klut før du bruker mikrobølgeovnen for første gang.

Tidsinnstilling (M1774)

Mikrobølgeovnen har et innebygget ur. Tiden kan vises i 12- eller 24-timers system. Du må stille inn uret:

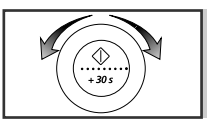
- ***Når du installerer mikrobølgeovnen første gang***
- ***Etter strømbrudd***

➢ Du må ikke glemme å stille inn sommertid og vintertid.

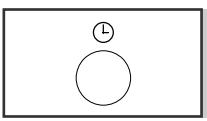


1

For å vise tiden i ...	**trykker du på 🕒 -knappen ...**
24-timers system	én gang
12-timers system	to ganger

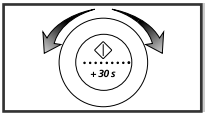


2 Still inn timene ved å dreie skalabryteren.

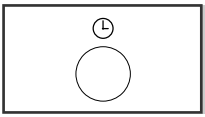


3 Trykk på 🕒 -knappen.

Tidsinnstilling (M1774) - (forts.)



4 Still inn minuttene ved å dreie skalabryteren.



5 Trykk på ⏲-knappen.

NO

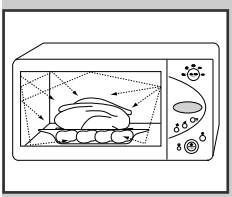
Hvordan mikrobølgeovnen virker

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Den frigitte energien varmer opp matvarer uten at de forandrer form eller farge.

Med mikrobølgeovnen kan du:

- ***Tine dypfryst mat***
- ***Hurtiglage mat***
- ***Autolage/autovarme mat (M1774)***
- ***Tilberede mat***

<u>Virkemåte</u>



1 Mikrobølger generert av magnetronen (elektronrøret) fordeles jevnt når maten roterer på dreieskiven. Maten varmes derfor jevnt opp.

2 Mikrobølgene absorberes i det ytterste laget av maten (2,5 cm). Oppvarmingen fortsetter deretter etter hvert som varmen spres inne i maten.

3 Ovnstiden varierer med oppskriften og matvarenes beskaffenhet:

- Mengde og tetthet
- Vanninnhold
- Opprinnelig temperatur (kjøleskaps- eller romtemperatur)

☞ Ettersom det innerste av maten blir oppvarmet ved varmefordeling, fortsetter oppvarmingen etter at du har tatt maten ut av mikrobølgeovnen. Varmefordelingstider angitt i oppskrifter og i denne bruksanvisningen skal derfor overholdes, slik at:

- Maten blir jevnt oppvarmet helt inn til midten
- Maten har jevn temperatur tvers igjennom

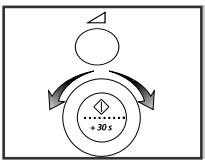
Å kontrollere at ovnen fungerer riktig

NO

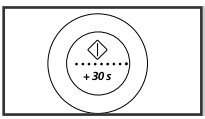
Ved hjelp av følgende enkle prosedyre kan du kontrollere at mikrobølgeovnen alltid virker som den skal.

Først plasserer du en bolle med vann på dreieskiven.

Modell : M1774



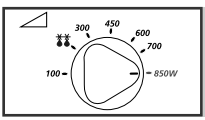
1 Trykk på ⊿ -knappen og still inn ovnstiden til 4-5 minutter ved å dreie skalabryteren.



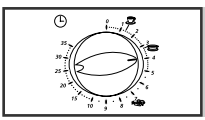
2 Trykk på ◇ -knappen.

Resultat: Mikrobølgeovnen varmer opp vannet i 4-5 minutter.
Det bør være tilstrekkelig til at vannet koker.

Modell : M1714



1 Still inn på maksimalt effektnivå ved å dreie effektbryteren.



2 Still inn ovnstiden til 4-5 minutter ved å dreie tidsbryteren.

➢ Ovnen må være plugget inn i stikkontakten. Dreieskiven må være på plass i ovnen. Hvis annet effektnivå enn det maksimale benyttes, tar det lengre tid før vannet koker.

Hvis du er i tvil eller det oppstår et problem

Hvis et av problemene nedenfor oppstår, kan du prøve det foreslåtte tiltak.

NO

- Dette er normalt.
  - Kondens inne i ovnen
  - Luftstrøm rundt dør og ytterside
  - Lett refleks rundt dør og ytterside
  - Damp fra dørsprekk eller ventiler

- Ovnen starter ikke når du trykker på ◇ -knappen (M1774).
  - Er døren helt lukket?

- Ovnen starter ikke når du dreier tidsbryteren (M1714).
  - Er døren helt lukket?

- Maten er på ingen måte ferdig.
  - Har du innstilt tiden riktig og/eller trykket på ◇ -knappen? (M1774)
  - Har du innstilt tiden riktig? (M1714)
  - Er døren lukket?
  - Har du overbelastet strømkretsen, slik at sikringen har gått?

- Maten er enten for mye eller for lite oppvarmet.
  - Var den innstilte tiden riktig for den aktuelle retten?
  - Valgte du passende varmeeffekt?

- Knitring og spraking inne i ovnen (lysbue).
  - Har du benyttet en tallerken med metalldekor?
  - Har du latt en gaffel eller et annet metallredskap bli igjen i ovnen?
  - Ligger aluminiumsfolie for nær veggene inne i ovnen?

- Ovnen gir interferens i radio eller fjernsyn.
  - Det kan oppstå lett interferens i radio eller fjernsyn når ovnen benyttes. Dette er normalt. For å løse dette problemet kan du installere ovnen lengst mulig unna fjernsynsapparat, radioapparat og antenne.

  - Hvis ovnens mikroprosessor mottar interferens, må funksjonsvinduet innstilles på nytt. For å løse dette problemet trekker du ut og setter inn igjen støpselet. Still inn tiden på nytt. (M1774)

    ➢ Hvis disse retningslinjene ikke løser problemet ditt, må du kontakte din lokale forhandler eller SAMSUNG serviceavdeling.

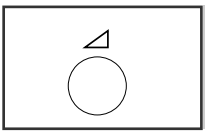
Matlaging/Oppvarming

NO

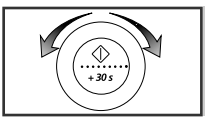
Den følgende fremgangsmåten beskriver hvordan du kan lage eller varme opp mat. Du må ALLTID kontrollere mikrobølgeovnens innstillinger før du lar maten stå uten tilsyn.

Først setter du maten midt på dreieskiven. Lukk døren.

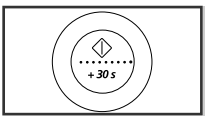
Modell : M1774



1 Trykk på ⊿ -knappen.
Resultat: Funksjonsvinduet viser 850 W (maksimal effekt). Velg andre effektnivåer ved å trykke flere ganger på ⊿ -knappen til funksjonsvinduet viser ønsket effekt. Jf. effektnivåtabellen på neste side.



2 Still inn ovnstiden ved å **dreie** skalabryteren.

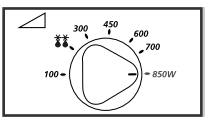


3 Trykk på ◇ -knappen.
Resultat: Lyset i mikrobølgeovnen slås på, og dreieskiven begynner å rotere. Oppvarmingen starter. Når den er ferdig, hører du 4 pipelyder fra mikrobølgeovnen.

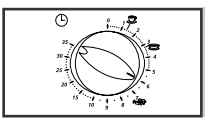
☛ Du må aldri slå på mikrobølgeovnen når den er tom.

➢ Hvis du ønsker å varme en rett en liten stund ved maksimal effekt (850 W), trykker du rett og slett på **+30s**-knappen én gang for hvert halvminutt du ønsker å varme retten. Ovnen starter straks.

Modell : M1714



1 Still inn maksimal effekt ved å dreie effektbryteren.
(MAKSIMAL EFFEKT = 850 W)



2 Still inn tiden ved å dreie tidsbryteren.
Resultat: Lyset i mikrobølgeovnen slås på, og dreieskiven begynner å rotere.

☛ Du må aldri slå på mikrobølgeovnen når den er tom.

➢ Du kan forandre effektnivå underveis ved å dreie effektbryteren.

Effektnivåer

Du kan velge mellom disse varmeeffektene:

Effektnivå	Utgangseffekt	
	M1774	**M1714**
FULLT	850 W	850 W
HØYT	-	700 W
MIDDELS HØYT	600 W	600 W
MIDDELS	450 W	450 W
MIDDELS LAVT	300 W	300 W
TINING( )	180 W	180 W
LAVT/HOLDE VARM	100 W	100 W

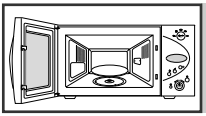
➢
- Hvis du velger høyere effektnivå, må ovnstiden reduseres.
- Hvis du velger lavere effektnivå, må ovnstiden økes.

Å slå av mikrobølgeovnen

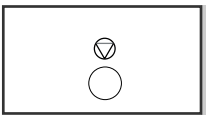
NO

Du kan slå av mikrobølgeovnen når som helst for å kontrollere maten.

Modell : M1774



1 Du kan slå av ovnen midlertidig ved å åpne døren
Resultat: Ovnen slås av. For å fortsette oppvarmingen lukker du døren og trykkerpå ⏀ igjen.

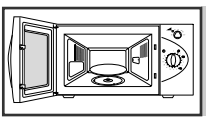


2 Du kan slå av ovnen helt

ved å trykke på ▽ -knappen.
Resultat: Innstillingene av ovnstden og varmeeffekten blir slettet.

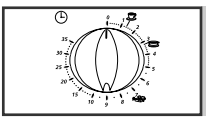
☛ Du kan slette alle innstilling før start ved å trykke på knappen ▽.

Modell : M1714



1 Du kan slå av ovnen midlertidig ved

å åpne døren
Resultat: Ovnen slås av. For å fortsette oppvarmingen lukker du døren.



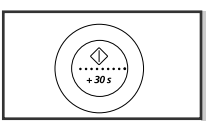
2 Du kan slå av ovnen helt

ved å dreie tidsbryteren til “0”.

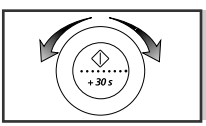
Å justere ovnstiden

Modell : M1774

Du kan øke ovnstiden ved å trykke én gang på +30s-knappen for hvert halvminutt du ønsker å legge til.



Trykk én gang på **+30s**-knappen for hvert halvminutt du ønsker å legge til.

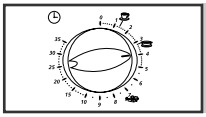


Still inn ovnstiden ved å dreie skalabry teren
Ovnstiden reguleres enkelt ved.

Å justere ovnstiden

Modell : M1714

NO

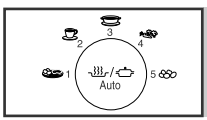


Juster gjenværende ovnstid ved å dreie tidsbryteren.

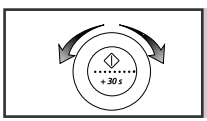
Å bruke autofunksjonen til oppvarming/matlaging (M1774)

Autofunksjonen for oppvarming/matlaging har seks forprogrammerte ovnstider.
Du trenger verken stille inn ovnstid eller effektnivå.
Ved å dreie skalbryteren stiller du inn den aktuelle mengden.

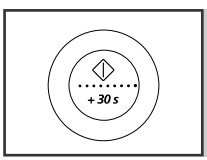
Først setter du maten midt på dreieskiven og lukker døren.



1 Velg den aktuelle matvaren ved å trykke én eller flere ganger på auto funksjonsknappen (/)



2 Velg den aktuelle mengden ved å dreie skalabryteren.
(Jf. tabellen på neste side.)



3 Trykk på ◇ -knappen
Resultat: Oppvarmingen starter. Når den er ferdig:
1) Du hører 4 pipelyder.
2) Minnesignalet piper 3 ganger i minuttet.
3) Klokkeslettet kommer til syne igjen.

➢ Bruk bare mikrobølgesikkert servise.

Autofunksjonens innstillinger (M1774)

NO

Tabellen nedenfor presenterer autofunksjonens forskjellige programmer for oppvarming og matlaging, kvanta, varmefordelingstider og tilhørende anbefalinger.

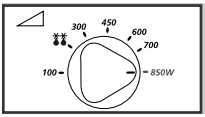
Knapp	Produkt	Størrelse	Varmefor delingstid	Anbefalinger
	Ferdigmat Avkjølt	300-350 g 400-450 g	3 min	Legg maten på en porselenstallerken og dekk den med mikrobølgefolie. Dette programmet passer for måltider bestående av 3 komponenter, f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og poteter/ris/pasta.
	Drikkevarer Kaffe, melk, te, vann	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper)	1-2 mins	Hell væsken i porselenskopper og varm opp uten tildekking. Still 1 kopp midt på dreieskiven, 2 kopper på hver sin side og 3 eller 4 kopper i en sirkel. La dem stå slik i mikrobølgeovnen. Rør i drikkevarene før og etter varmefordelingen og vær forsiktig når du tar koppene ut (se sikkerhetsforskrifter vedr. væsker).
	Saus/suppe Avkjølt	200 - 250 ml 400 - 450 ml	2-3 min	Helle suppen/sausen i en porselensskål eller -kanne og la den stå under lokk den anbefalte ovnstid og varmefordelingstid. Rør før og etter varmefordelingen.
	Friske grønnsaker	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g	3 min	Vei grønnsakene etter at de er vasket, renset og kuttet i like store stykker. Legg dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 45 ml (3 ss) vann til 200-450 g grønnsaker, 60 ml (4 ss) til 500-650g. Rør etter tilberedningen. (Når du lager større kvanta, rører du én gang underveis.)
	Kokte poteter/ Skrelte poteter	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g	3 min	Vei potetene etter at de er vasket, renset og kuttet i like store stykker. Legg dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 45 ml (3 ss) vann til 300-450 g poteter, 60 ml (4 ss) til 500-650 g og.

Å bruke hurtigfunksjon til oppvarming

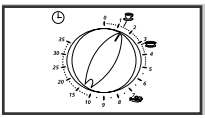
NO

Modell : M1714

Først plasserer du maten midt på dreieskiven og lukker døren.



1 Drei effektbryteren til maksimal effekt.



2 Velg hurtigoppvarming ved hjelp av tidsbryteren

(drikkevarer eller supper/sauser, friske grønnsaker)

➢ Bruk bare mikrobølgesikkert servise.

Hurtigfunksjonens innstillinger

Her er noen gode råd og vink som kan være nyttige ved tilbereding eller oppvarming av mat når du bruker hurtig oppvarmingsfunksjonen.

Modell : M1714

Symbol	Produkt	Størrelse	Ovnstid	Varmefordelingstid
	Drikkevarer	150 ml	1 min 20 sek	1-2 mins
	Suppe/saus	200-250 ml	3 min 10 sek	2-3 mins
	Friske grønnsaker	400-450 g	7 min	3 mins

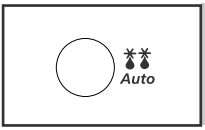
Å bruke automatisk tinefunksjon (M1774)

NO

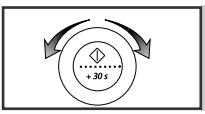
Med den automatiske tinefunksjonen kan du tine kjøtt, fjærkre eller fisk. Tinetid og effektnivå innstilles automatisk. Du velger rett og slett program og vekt.

➢ Bruk bare mikrobølgesikkert servise.

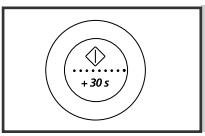
Først plasserer du maten midt på dreieskiven og lukker døren.



1 Trykk på **Auto**( ) -knappen.
Resultat: Følgende indikasjon kommer til syne:
(vekt)
Trykk én eller flere ganger på **Auto**( )-knappen, alt etter hvilken matvare som skal tines. For nærmere detaljer, se tabellen på neste side.



2 Velg vekt ved å dreie skalabryteren.



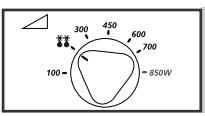
3 Trykk på ◇ -knappen.
Resultat:
- Tiningen begynner.
- En pipelyd halvveis i tiningen minner deg om å snu maten.
- Trykk på ◇ igjen for å avslutte tiningen.

➢ Du kan også tine manuelt. For å gjøre det velger du den mikrobølgefunksjonen som har effektnivå 180 W. Jf. avsnittet “Matlaging/Oppvarming” på side 16 for nærmere detaljer.

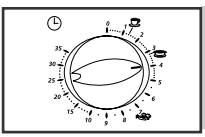
Manuell tinefunksjon (M1714)

Med den manuelle tinefunksjonen kan du tine kjøtt, fjærkre, fisk eller frukt.

Først plasserer du maten midt på dreieskiven og lukker døren.



1 Drei effektbryteren til .



2 Velg passende tid ved å dreie tidsbryteren.

Resultat: Tiningen starter.

➢ Bruk bare mikrobølgesikkert servise.

Innstilling av automatisk tinefunksjon (M1774)

Tabellen nedenfor presenterer de forskjellige tineprogrammer, kvanta, varme fordelingstider og tilhørende anbefalinger.

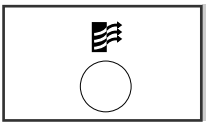
Fjern all emballasje før tining. Legg kjøtt, fjærkre og fisk på en dreieskiven.

Produkt		Størrelse	Varmefordelingstid	Anbefalinger
	Kjøtt	0.2 - 1.5 kg	20 - 60 min	Legg aluminiumsfolie rundt de utsatte kantene. Snu kjøttet når du hører pipelyden. Dette programmet passer for oksekjøtt, lammekjøtt, svinekjøtt, biff, koteletter og kjøttdeig.
	Fjærkre	0.2 - 1.5 kg	20 - 60 min	Legg aluminiumsfolie rundt lår og vinger. Snu fjærkreet når du hører pipelyden. Dette programmet passer for hel kylling og kyllingdeler.
	Fisk	0.2 - 1.5 kg	20 - 50 min	Legg aluminiumsfolie rundt halen på hel fisk. Snu fisken når du hører pipelyden. Dette programmet passer for hel fisk og fiskefileter.

Å bruke luktfjerningsfunksjonen (M1774)

NO

Bruk luktfjerningsfunksjonen etter at du har tilberedt mat med sterk lukt, eller når det er en masse røyk inne i ovnen.

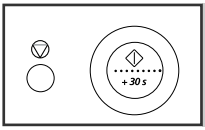


Trykk på luktfjerningsknappen( ) nederst, og du hører fire pipelyder.

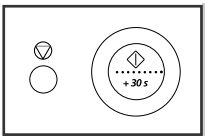
➢ Luktfjerningstiden er innstilt på 5 minutter. Du kan om ønskelig øke den i halvminutters intervaller ved å trykke på **+30s**-knappen. Maksimal luktfjerningstid er 15 minutter.

Å slå av pipesignalet (M1774)

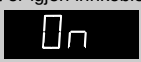
Du kan slå av pipesignalet når du vil.



1 Trykk samtidig på knappene ◇ og ▽.
Resultat: ◆ Det kommer ingen pipelyd hver gang du trykker på en knapp.



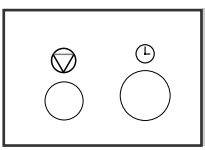
2 For å slå på pipesignalet igjen, trykker du igjen samtidig på knappene ◇ og ▽.
Resultat: ◆ Pipesignalet er igjen innkoblet.



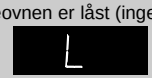
Å bruke sikkerhetslåsen (M1774)

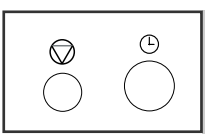
Mikrobølgeovnen er utstyrt med en spesiell barnesikring. Med den kan du "låse" ovnen slik at barn eller andre ukyndige ikke kan slå den på ved en feilt-agelse.

Mikrobølgeovnen kan låses når som helst.



1 Trykk samtidig på knappene 🕒 og ▽.
Resultat: ◆ Mikrobølgeovnen er låst (ingen funksjoner kan innstilles).





2 For å låse opp ovnen, trykker du igjen samtidig på knappene 🕒 og ▽.
Resultat: ◆ Ovnen kan benyttes som normalt.

Råd om kokekar

NO

For at det skal være mulig å lage mat i mikrobølgeovnen, må mikrobølgene ha anledning til å trenge gjennom maten uten å bli reflektert eller absorbert av det maten ligger i eller på (som vi her kaller kokekaret).

Du må derfor legge vekt på å bruke riktig kokekar. Hvis kokekaret er merket mikrobølgesikkert (microwave-proof), trenger du ikke bekymre deg.

Følgende tabell viser forskjellige typer kokekar og indikerer om og hvordan de bør brukes i mikrobølgeovnen.

Kokekar	Mikrobølgesikkert	Kommentarer
Aluminium foil	✓ ✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte overflater mot for sterk koking. Lysbue kan dannes hvis folien ligger for nær veggene inne i ovnen eller det er brukt for mye.
Bruneskål	✓	Må ikke varmes i mer enn åtte minutter.
Porselen og stentøy	✓	Porselen, keramikk, glasert stentøy og benporselen er vanligvis velegnet, hvis det ikke finnes metalldekor.
Engangsservise av polyester og papp	✓	Dypfryst mat kan være pakket i servise av denne typen.
Hurtigmatpakninger		
• Kopper og beholdere av polystyren	✓	Kan benyttes til varming av mat. Overoppheting kan få polystyren til å smelte.
• Papirposer	✗	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metallpynt	✗	Kan forårsake lysbue.
Glassvarer		
• Ildfaste fat	✓	Kan benyttes hvis det ikke finnes metalldekor.
• Fine glassvarer	✓	Kan benyttes til varming av mat og væsker. Tynt glass kan knuses eller sprekke ved rask oppvarming.
• Hermetikkglass	✓	Lokket må fjernes. Bare egnet til oppvarming.
Metall		
• Spisebestikk	✗	Kan forårsake lysbue og brann.
• Lukkebånd for fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	✓	For kortvarig matlaging og oppvarming. Også til å suge opp overflødig fuktighet.
• Resirkulert papir	✗	Kan forårsake lysbue.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig varmebestandig termoplast. Noen andre plasttyper kan misdannes eller misfarges ved høye temperaturer. Bruk ikke melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan benyttes til å holde på fuktighet. Bør ikke berøre maten. Vær forsiktig når folien skal fjernes, da varm damp slippes ut.
• Fryseposer	✓ ✗	Bare hvis koke- eller ovnssikker. Må ikke være helt tett. Stikk om nødvendig hull med en gaffel.
Vokset eller fettbestandig papir	✓	Kan benyttes til å holde på fuktighet og hindre sprut.

Råd om matlaging

NO

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trenger inn i maten, festet til og absorbert av matens vann-, fett- og sukkerinnhold.
Mikrobølgeenergien får molekylene i maten til å bevege seg raskt. Disse molekylenes raske bevegelse forårsaker friksjon, og resultatet blir at maten varmes opp.

MATLAGING

Kokekar for mikrobølgeovn:
For at effekten skal bli maksimal, må kokekaret tillate at mikrobølgeenergien passerer gjennom det. Mikrobølger reflekteres av metall som rustfritt stål, aluminium og kobber, men de kan trenge gjennom keramikk, glass, porselen, plast, papir og tre. Maten må derfor aldri tilberedes i metallbeholdere.

Matvarer som kan tilberedes i mikrobølgeovn:
Mange slags matvarer kan tilberedes i mikrobølgeovn, inkludert friske og fryste grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser (også vaniljesaus), supper, puddinger og hermetikk kan også tilberedes i mikrobølgeovn. Generelt er tilberedning i mikrobølgeovn ideell for alle matvarer som vanligvis kan tilberedes på kokeplate. Det gjelder for eksempel smeltet smør eller sjokolade (se kapitlet med spe sielle tips).

Tildekking under tilberedning:
Det er svært viktig at maten tildekkes under oppvarmingen, ettersom det fordampede vannet blir varmt og er en del av oppvarmingsprosessen. Maten kan tildekkes på forskjellige måter, f.eks. med en porselenstallerken, et plastlokk eller mikrobølgefolie.

Varmefordelingstid:
Etter oppvarmingen er varmefordelingstiden viktig, slik at temperaturen i maten kan jevne seg ut.

Å tilberede fryste grønnsaker

Bruk et passende ildfast fat med lokk. Varm opp under lokk den minste av de angitte tider - se tabell. La så oppvarmingen fortsette til resultatet er tilfredsstillende.
Rør to ganger i løpet av oppvarmingen og én gang etterpå. Tilsett salt, urter og smør etter oppvarming. Dekk til under varmefordelingen.

Produkt	Størr-else	Effekt	Ovns-tid (min)	Varme-for delings-tid(min)	Instruksjoner
Spinat	150 g	600 W	5-6	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Brokkoli	300 g	600 W	9 1/2-10 1/2	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Erter	300 g	600 W	7 1/2-8 1/2	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Grønne bønner	300 g	600 W	9-10	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Grønnsakblanding (gulrøtter/erter/mais)	300 g	600 W	7 1/2-8 1/2	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Grønnsakblanding (kinesisk)	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt

NO

Å tilberede friske grønnsaker

Bruk et passende ildfast fat med lokk. Tilsett 30-45 ml (2-3 ts) kaldt vann for hvert 250 g hvis ikke en annen vannmengde er anbefalt - se tabell. Varm opp under lokk den minste av de angitte tider - se tabell. La så oppvarmingen fortsette til resultatet er tilfredsstillende.
Rør én gang i løpet av oppvarmingen og én gang etterpå.
Dekk til under varmefordelingen i 3 minutter.

Tips: Kutt de friske grønnsakene i like store biter. Jo mindre biter, desto kortere oppvarming.

Alle friske grønnsaker bør varmes opp med mikrobølgeovnen på full effekt (850 W).

Produkt	Størrelse	Ovnstid(min)	Varme-fordelingstid(min)	Instruksjoner
Brokkoli	250 g 500 g	4-4 1/2 8-8 1/2	3	Lag like store buketter. Legg stilkene inn mot sentrum.
Rosenkål	250 g	5 1/2-6 1/2	3	Tilsett 60-75 ml (5-6 ts) vann.
Gulrøtter	250 g	4 1/2-5	3	Kutt gulrøttene i like store skiver.
Blomkål	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Lag like store buketter. Kutt de største buketene i to. Legg stilkene inn mot sentrum.
Squash	250 g	3 1/2-4	3	Kutt squashen i skiver. Tilsett 30 ml (2 ts) vann eller en smørkule. Kok til den er akkurat mør.
Aubergine	250 g	3 1/2-4	3	Kutt auberginen i skiver og dusj med 1 ts sitronsaft.
Purre	250 g	4 1/2-5	3	Kutt auberginen i skiver og dusj med 1 ts sitronsaft.
Sopp	125 g 250 g	1 1/2-2 3-3 1/2	3	Små sopp kan være hele, større kuttes i skiver. Tilsett ikke vann. Dusj med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Slå av vann før servering.
Løk	250 g	5 1/2-6	3	Kutt løken i skiver eller halvdeler. Tilsett bare 15 ml (1 ts) vann.
Pepper	250 g	4 1/2-5	3	Kutt løken i skiver eller halvdeler. Tilsett bare 15 ml (1 ts) vann.
Poteter	250 g 500 g	4-5 7 1/2-8 1/2	3	Vei de skrelte potetene og kutt dem i to eller fire - i like store stykker.
Kålrot	250 g	5-5 1/2	3	Kutt kålroten i små terninger.

Råd om matlaging

NO

Å tilberede ris og pasta

Ris: Bruk et stort ildfast fat med lokk - ris dobler sitt volum under koking. Varm opp under lokk. Etter at ovnstiden er over, rører du og tilsetter salt eller urter og smør før varme fordelingstiden.
Merk: Det er ikke sikkert risen har absorbert alt vannet i løpet av ovnstiden.

Pasta: Bruk et stort ildfast fat. Tilsett kokende vann, en klype salt og rør godt. Varm opp uten lokk.
Rør av og til under oppvarmingen. Legg på lokket før varmefordelingstiden og slå av alt vann etterpå.

Produkt	Størr-else	Effekt	Ovns-tid (min)	Varme-for delings-tid(min)	Instructions
Polert ris (parboiled)	250 g	850 W	$16^1/_2$-$17^1/_2$	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Upolert ris (parboiled)	250 g	850 W	$21^1/_2$-$22^1/_2$	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Upolert ris	250 g	600 W	$21^1/_2$-$22^1/_2$	5	Tilsett 600 ml kaldt vann.
Risblanding (ris + villris)	250 g	850 W	$17^1/_2$-$18^1/_2$	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Risblanding (ris + korn)	250 g	850 W	$18^1/_2$-$19^1/_2$	5-10	Tilsett 400 ml kaldt vann.
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Tilsett 1000 ml varmt vann.

Råd om matlaging

NO

OPPVARMING

Mikrobølgeovnen varmer opp mat på en brøkdel av den tiden en vanlig stekeovn eller en kokeplate trenger.
Velg effektnivå og oppvarmingstid i samsvar med tabellen. Tidene i tabellen gjelder for væske med romtemperatur fra +18 til +20 °C eller avkjølt matvare med temperatur fra +5 til +7 °C.

Størrelse og tildekking

Unngå å varme opp store stykker av f.eks. kjøtt - de kan bli overkokt eller tørke før midten er varm. Oppvarming av små stykker blir mer vellykket.

Effektnivå og røring

Noen matvarer trenger å varmes opp på 850 W, mens andre kan varmes opp på 600 W, 450 W eller til og med 300 W.
Les tabellen. Vanligvis er det bedre å velge lavere effektnivå hvis matvaren er smått oppdelt, i stort kvantum eller lett å varme opp (f.eks. kjøttpai).

Resultatet blir best hvis du rører godt eller snur matvaren i løpet av oppvarmingen. Hvis mulig bør du også røre før servering.

Vær særlig varsom ved oppvarming av væsker og barnemat. For å unngå overkoking og mulig skålding bør du røre før, under og etter oppvarming. La matvaren stå i mikrobølgeovnen i varmefordelingstiden. Vi anbefaler at du stikker en plastskje eller en glasspinne ned i væsken. Unngå overoppheting (og tilhørende søl). Det er å foretrekke at du om nødvendig forkorter ovnstiden og forlenger varmefordelingstiden.

Ovnstid og varmefordelingstid

Når du varmer opp en matvare for første gang, bør du notere tiden - til senere bruk.

Forsikre deg alltid om at den oppvarmede maten er helt gjennomvarm.

La maten stå en stund etter oppvarming - slik at varmen fordeler seg jevnt. Den anbefalte varmefordelingstiden ved oppvarming er 2-4 minutter, hvis ikke tabellen anbefaler annet.
Vær særlig varsom ved oppvarming av væsker og barnemat. Se også kapitlet med sikkerhetsforskrifter.

Å VARME OPP VÆSKER

Beregn alltid en varmefordelingstid på minst 20 sekunder etter at mikrobølgeovnen er slått av, slik at varmen fordeler seg jevnt. Rør om nødvendig under oppvarmingen og ALLTID etter oppvarmingen. For å unngå overkoking og mulig skålding bør du stikke en plastskje eller en glasspinne ned i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

Å VARME OPP BARNEMAT

BARNEMAT: Tøm maten på en ren, dyp porselenstallerken. Dekk med plastlokk. Rør godt etter oppvarming! La maten stå i 2-3 minutter før servering. Rør igjen og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30 og 40 °C.

MELK TIL SPEDBARN: Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp uten lokk. Varm aldri opp en tåteflaske med smokken på, da flasken kan eksplodere hvis den overopphetes. Rist godt før varmefordelingen og igjen før server ing! Kontroller alltid melkens eller barnematens temperatur nøye før du gir den til barnet. Anbefalt serveringstemperatur: ca. 37 °C.

MERK:

Barnemat må alltid kontrolleres nøye før servering for å hindre forbrenning. Bruk effekt nivå og tid som i den neste tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Råd om matlaging

NO

Å varme opp væske og mat

Bruk tabellens effektnivå og tid som en veiledning ved oppvarming.

Produkt	Størr-else	Effekt	Ovns-tid (min)	Varme-for delings-tid(min)	Instructions
Drikkevarer (kaffe, te og vann)	150 ml (1kopp) 300 ml (2kopper) 450 ml (3kopper)	850 W	1-1 1/2 2-2 1/2 3-3 1/2	1 - 2	Hell væsken i kopper og varm opp uten tildekking: 1 kopp midt på, 2 kopper på hver sin side og 3 kopper i en sirkel. La dem stå i mikrobølgeovnen under varmefordelingen og rør godt.
Suppe (avkjølt)	250 g 450 g	850 W	2 1/2-3 4 - 4 1/2	2 - 3	Hell opp i dyp porselenstallerken. Legg på lokk. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Gryterett (avkjølt)	350 g	600 W	5 1/2-6 1/2	2 - 3	Legg gryteretten i dyp porselenstallerken og legg på lokk. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Legg pastaen (f.eks. spaghetti eller eggnudler) på flat porselenstallerken og dekk med mikrobølgefolie. Rør før servering.
Fylt pasta med saus (avkjølt)	350 g	600 W	4 1/2-5 1/2	3	Legg fylt pasta (f.eks. ravioli eller tortellini) i dyp porselenstallerken og dekk med mikrobølgefolie. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Tallerkenrett (avkjølt)	350 g 450 g	600 W	5 1/2-6 1/2 6 1/2-7 1/2	3	Legg tallerkenrett for 2-3 på en porselenstallerken og dekk med mikrobølgefolie.

Å varme opp barnemat og melk til spedbarn

Bruk tabellens effektnivå og tid som en veiledning ved oppvarming.

Produkt	Størr-else	Effekt	Ovns-tid (min)	Varme-for delings-tid(min)	Instructions
Barnemat (grønnsaker + kjøtt)	190 g	600 W	20-30 sek	2-3	Tøm maten i en dyp tallerken. Dekk til. Rør etter oppvarming. La stå i 2-3 minutter. Rør godt og kontroller temperaturen før servering.
Barnegrøt (korn + melk + frukt)	190 g	600 W	10-20 sek	2-3	Tøm maten i en dyp tallerken. Dekk til. Rør etter oppvarming. La stå i 2-3 minutter. Rør godt og kontroller temperaturen før servering.
Melk til spedbarn	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek 50 sek-1min	2 - 3	Rør eller rist godt og hell melken i en sterilisert glassflaske. Plasser midt på dreieskiven. Varm opp uten lokk. Rist godt og la stå i minst 2 minutter. Rist godt og kontroller temperaturen før servering.

Råd om matlaging

NO

TINING

Mikrobølger tiner fryste matvarer på en utmerket måte. Mikrobølger tiner fryste matvarer var somt på kort tid. Dette kan være en stor fordel hvis uventede gjester plutselig skulle dukke opp.

Fryst fjærkre må være godt tint før tilberedning. Fjern alle metallbånd og ta fjærkreet ut av emballasjen slik at all væske renner av.

Legg den fryste maten på en tallerken uten tildekking. Snu maten halvveis i tiningen, hell av all væske og fjern eventuell innmat så raskt som mulig.
Kontroller maten med jevne mellomrom for å forsikre deg om at den ikke føles varm.
Hvis små og tynne deler av den fryste maten begynner å bli varm, kan de skjermes ved at svært små strimler med aluminiumsfolie brettes rundt dem under tiningen.

Hvis fjærkreet begynner å bli varmt på overflaten, stanses tiningen, og matvaren får stå i 20 minutter før tiningen fortsettes.
La fisk, kjøtt og fjærkre stå for å fullføre tiningen. Denne varmefordelingstiden for fullføring av tining varierer avhengig av den mengden som skal tines. Vennligst se tabellen nedenfor.

Tips: Flate, tynne matvarer tiner bedre enn tykke, og små mengder trenger mindre tid enn større. Husk dette tipset når du fryser ned og tiner matvarer.

For tining av fryste matvarer med en temperatur på omtrent -18 til -20 °C kan følgende tabell brukes som veiledning.

All fryst mat bør tines på "tineeffektnivå" (180 W).

Produkt	Størr-else	Ovns-tid (min)	Varme-for delings-tid(min)	Instructions
Kjøtt Karbonadedeig Svinefilet	200 g 400 g 250 g	6 1/2 - 7 1/2 11-13 7 1/2 - 8 1/2	10 - 20	Legg kjøttet på en flat porselenstallerken. Dekk tynne kanter med aluminiumsfolie. Snu halvveis i tiningen!
Fjærkre Kyllingdeler Hel kylling	500 g (2 stk.) 950 g	13 1/2 - 14 1/2 27 - 29	15 - 40	Legg først kyllingdelene med skinnsiden ned. Hel kylling legges først med brystsiden ned på en flat porselenstallerken. Legg aluminiumsfolie rundt tynne deler som lår og vinger. Snu halvveis i tiningen!
Fisk Fiskefilet 	200 g (2 pc) 400 g (4 pc)	6 - 7 12 - 13	10 - 20	Legg dypfryst fisk midt på en flat porselenstallerken. Legg tynnere deler under tykkere. Legg aluminiumsfolie rundt halen på hel fisk. Snu halvveis i tiningen!
Frukt Bær	250 g	6 1/2 - 7 1/2	5 - 10	Legg frukten utover en flat glasstallerken (med stor diameter).
Brød Rundstykker (ca. 50 g hver) Loffskiver	2 stk. 4 stk. 250 g	1 1/2 - 2 3 - 3 1/2 5 - 5 1/2	5 - 10	Legg rundstykker i en sirkel eller brødskiver flatt på kjøkkenpapir midt på dreieskiven. Snu halvveis i tiningen!

SPESIALTIPS

Å SMELTE SMØR
Legg 50 g smør i en liten, dyp glasstallerken. Dekk med plastlokk. Varm opp i 30-40 sek på 850 W, til smøret er smeltet.

Å SMELTE SJOKOLADE
Legg 100 g sjokolade i en liten, dyp glasstallerken. Varm opp i 3-5 min, til sjokoladen er smeltet. Rør én eller to ganger under smeltingen.

Å SMELTE KRYSTALLISERT HONNING
Legg 20 g krystallisert honning i en liten, dyp glasstallerken. Varm opp i 20-30 sek på 300 W, til honningen er smeltet.

Å SMELTE GELATIN
Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter. Legg den avrente gelatinen i en liten ildfast bolle. Varm opp i 1 minutt på 300 W. Rør etter smeltingen.

Å LAGE VARM KAKEGLASUR
Rør ut glasuren i kaldt vann. Varm opp uten lokk i en ildfast bolle i $3^1/_2$ til $4^1/_2$ minutter på 850 W, til glasuren er klar. Rør to ganger under oppvarmingen.

Å LAGE SYLTETØY
Legg 600 g frukt eller bær (gjerne blanding) i en passe stor ildfast bolle med lokk. Tilsett 300 g syltesukker og rør godt. Varm opp under lokk i 10-12 minutter på 850 W. Rør flere ganger under oppvarmingen. Tøm rett ned i små syltetøyglass med skrulokk. La glassene stå på lokket i 5 minutter.

Å LAGE PUDDING
Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) i samsvar med oppskriften på pakken og rør godt. Bruk en passe stor ildfast bolle. Varm opp under lokk i $6^1/_2$ til $7^1/_2$ minutter på 850 W. Rør godt flere ganger under oppvarmingen.

Å BRUNE MANDELFLAK
Legg 30 g mandelflak jevnt utover en middels stor porselenstallerken. Rør flere ganger under oppvarmingen i $3^1/_2$ til $4^1/_2$ minutter på 600 W. La stå i 2-3 minutter i mikrobølgeovnen. Bruk grytekluter når du tar ut tallerkenen!

Rengjøring av mikrobølgeovnen

NO

Følgende deler av mikrobølgeovnen bør rengjøres regelmessig for å hindre at fett og matpartikler bygger seg opp:

- ***IInnvendige og utvendige flater***
- ***Dører og dørtetninger***
- ***Dreieskive og rulleringer***

Påse ALLTID at dørtetningene er rene, og at døren lukkes skikkelig.

1. Rengjør utvendige flater med en myk klut og varmt såpevann. Skyll og tørk.
2. Fjern sprut og flekker på innvendige flater eller på rulleringen med såpe og klut. Skyll og tørk.
3. For å løsne herdede matpartikler og fjerne lukt plasseres en kopp med fortynnet sitronsaft på dreieskiven og varmes opp i ti minutter på maksimal effekt.
4. Vask den oppvaskmaskinsikre platen så ofte det er nødvendig.

Søl IKKE vann i ventilasjonsåpningene. Bruk ALDRI produkter som inneholder slipemiddel eller kjemiske løsemidler. Pass særlig godt på ved rengjøring av dørtetningene, slik at ingen partikler:

- bygger seg opp
- hindrer døren i å lukkes riktig

Lagring og reparasjon av mikrobølgeovnen

Når du lagrer mikrobølgeovnen eller bringer den til service, er det noen få forholdsregler du bør ta.
Ovnen må ikke brukes hvis dør eller dørtetninger er skadet:

- ***Ødelagt hengsel***
- ***Tetninger ute av stilling***
- ***Forvrengt eller bøyd ovnsinnfatning***

Reparasjon må bare foretas av kvalifisert mikrobølgeovnreparatør

Den ytre innfatningen må ALDRI fjernes fra mikrobølgeovnen. Hvis ovnen er defekt og trenger service eller du er i tvil om dens tilstand:

- Trekk støpselet ut av stikkontakten
- Kontakt nærmeste serviceavdeling

➢ Hvis du ønsker å lagre ovnen midlertidig, bør du velge et tørt, støvfritt sted.
Forklaring: Støv og fuktighet kan forringe aktive deler i ovnen.

➢ Denne mikrobølgeovnen er ikke ment for kommersielt bruk.

Tekniske spesifikasjone

NO

SAMSUNG produkter utvikles kontinuerlig. Vi forbeholder oss derfor rett til å forandre så vel konstruksjonen som denne bruksanvisningen uten forutgående varsel.

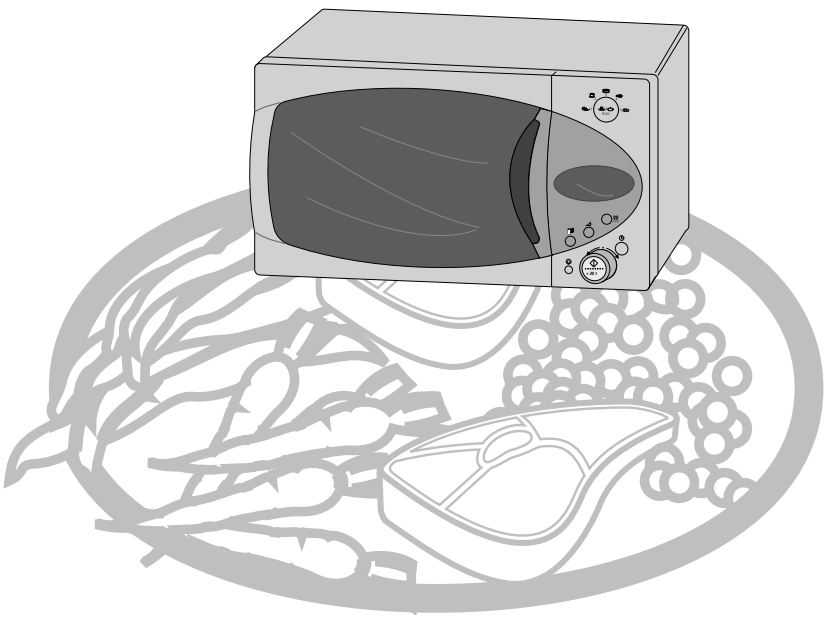
Modell	**M1774/M1714**
Strømkilde	230V ~ 50 Hz
Strømforbruk Mikrobølgeovn	1250 W
Varmeeffekt	100 W/850 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron (elektronrør)	OM75S(31)
Kjølemetode	Kjøleviftemotor
Mål (b, h, d) Utvendig	489 x 275 x 370 mm
Innvendig	306 x 201 x 322 mm
Volum	20 liter
Vekt Netto	ca. 14 kg

SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

MIKROAALTOUUNI
M1774/M1714

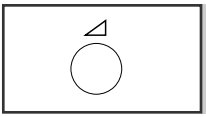
Käyttäjän opas
ja
Ruoanlaitto-opas



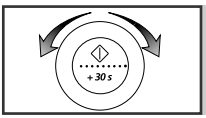
Pikaopas (M1774)

FI

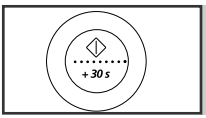
Halutessasi kypsentää ruokaa



1 Aseta ruoka uuniin.
Valitse tehotaso painamalla ⊿ painiketta kerran tai useammin.

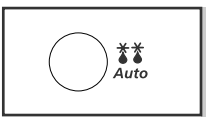


2 Valitse valmistusaika **säätöpyörää** kiertämällä.

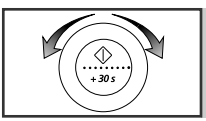


3 Paina ◈ painiketta.
Tulos: Valmistus alkaa.
Uuni piipittää 4 kertaa valmistusajan kuluttua loppuun.

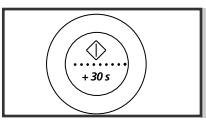
Halutessasi sulattaa ruokaa



1 Aseta pakaste uuniin.
Paina **Auto-**painiketta (⁂) .

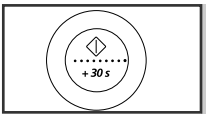


2 Valitse paino **säätöpyörää** kiertämällä.



3 Paina ◈ painiketta.

Halutessasi pidentää aikaa

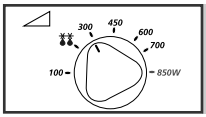


Anna ruoan olla uunissa.
Paina **+30s** -painiketta kerran tai useammin jokaista pidennet tävää 30 sekunnin pätkää kohti.

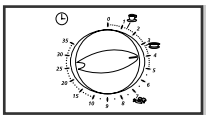
Pikaopas (M1714)

FI

Halutessasi kypsentää ruokaa

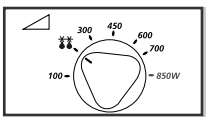


1 Aseta ruoka uuniin.
Valitse tehotaso kiertämällä **KÄYTTÖTEHON** säätöpyörää.

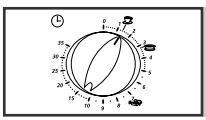


2 Valitse valmistusaika kiertämällä **AJASTIN-**pyörää.

Halutessasi sulattaa ruokaa

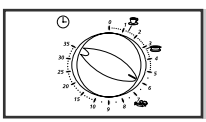


1 Kierrä **KÄYTTÖTEHON** säätöpyörä sulatussymbolin( )kohdalle.



2 Valitse sulatusaika kiertämällä **AJASTIN-**pyörää.

Halutessasi säätää valmistusaikaa



Anna ruoan olla uunissa.
Kierrä **AJASTIN-pyörä** haluttuun aikaan.

Sisällysluettelo

FI

Pikaopas 2
Uuni 5
Ohjauspaneeli 6
Lisävarusteet 8

Näiden kättöohjeiden käyttö.....9
Turvamääräykset 10
Mikroaaltouunin asentaminen 12
Kellon asettaminen aikaan (M1774) 12
Mikroaaltouunin toimintaperiaatteet 13
Uunin oikean toiminnan tarkistaminen.....14
Käyttöongelmien ratkaiseminen.....15

Kypsentäminen/kuumentaminen 16
Tehotasot 17
Kuumentamisen keskeyttäminen 18
Valmistusajan säätäminen 18
Automaattinen pikavalmistus/kypsennystoiminto (M1774) 19
Automaattisen valmistuksen /kypsennyksen asetukset (M1774) 20
Pikavalmistustoiminnon käyttö 21
Pikavalmistusasetukset 21
Automaattisulatuksen käyttö (M1774) 22
Käsisäätöinen sulatus (M1714) 22
Automaattisulatuksen asetukset (M1774) 23
Tuuletustoiminnon käyttö (M1774).....24

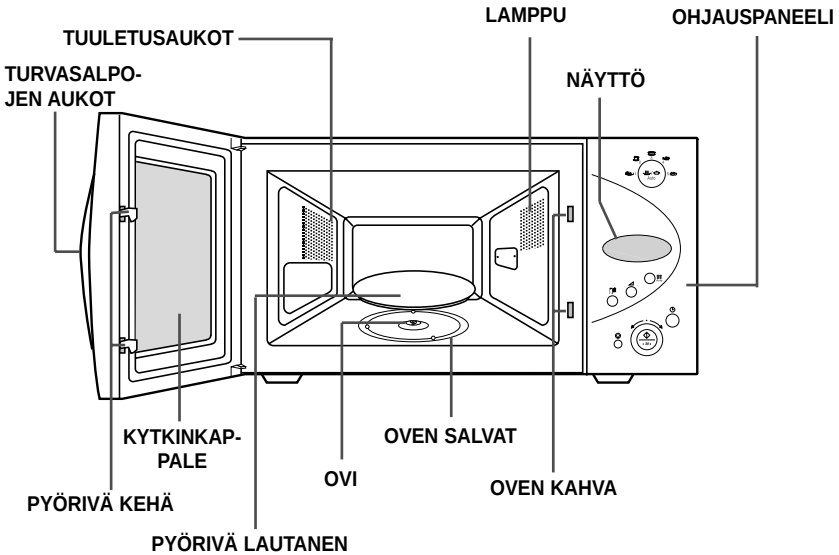
Piippausäänen poiskytkeminen (M1774).....25
Lapsilukko (M1774) 25

Ruoka-astiaopas 26
Ruoanlaitto-opas 27
Puhdistaminen 34
Uunin varastointi ja korjaukset.....35
Tekniset tiedot 36

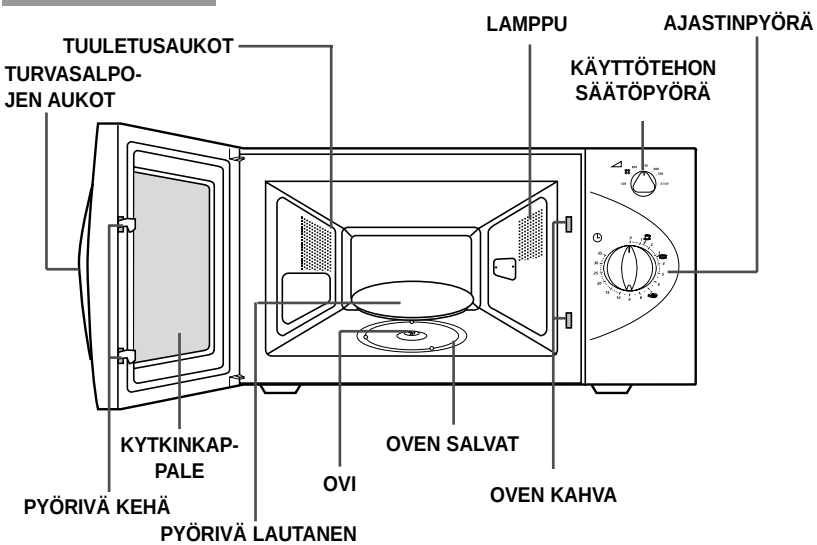
Uuni

FI

Malli: M1774

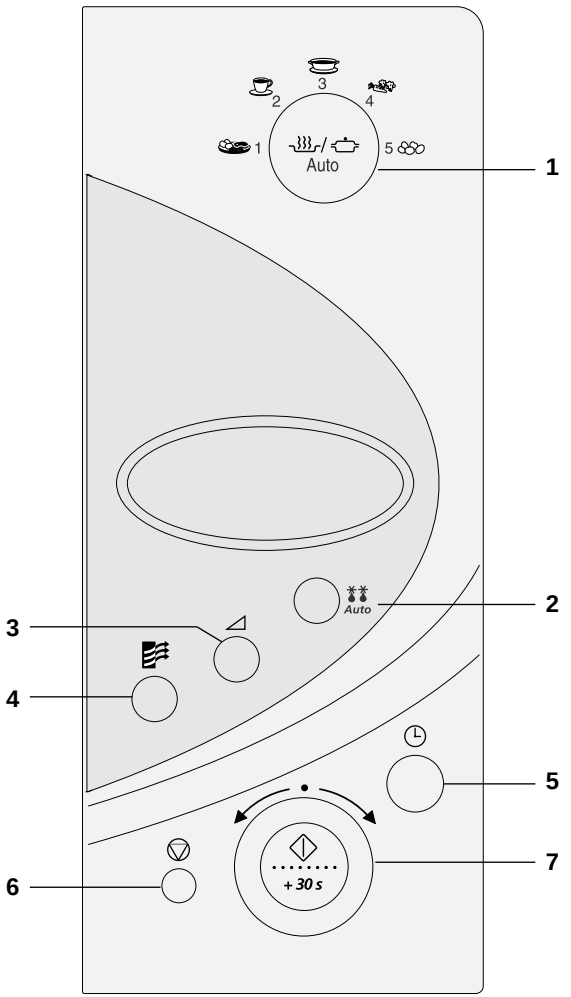


Malli: M1714



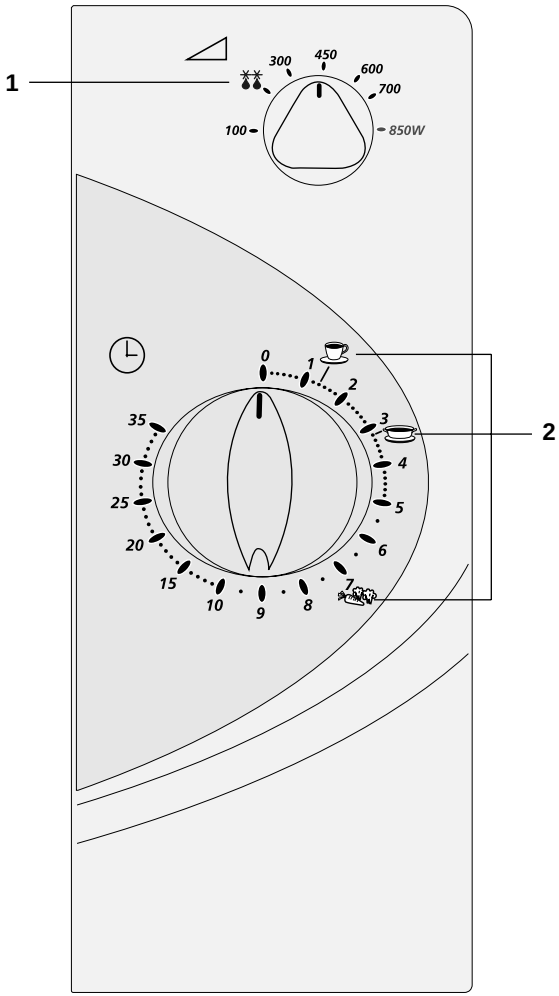
Ohjauspaneeli (M1774)

FI



1. AUTOMAATTISEN VALMISTUKSEN/KYPSENNYKSEN VALITSIN
2. AUTOMAATTISULATUKSEN VALINTA
3. TEHOTASON ASETUS
4. TUULETUSPAINIKE
5. KELLON ASETUS
6. PYSÄYTYS/PERUUTUSPAINIKE
7. KÄYNNISTYSPYÖRÄ (valmistusaika, paino ja annosastiat)

Ohjauspaneeli (M1714)

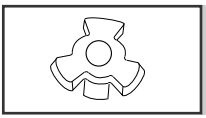


1. SULATUS
2. PIKAVALMISTUS

Lisävarusteet

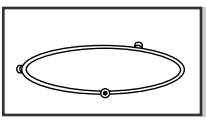
FI

Hankkimastasi mallista riippuen käytössäsi on useita eri lisävarusteita, joita voi käyttää useilla eri tavoilla.



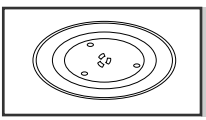
1 **Kytkinkappale**, joka on jo asennettu uunin pohjalla olevaan moottoriakseliin.

\Merkitys: Kytkin pyörittää pyörivää lautasta.



2 **Pyörivä kehä**, joka asennetaan uunin keskikohtaan.

Merkitys: Pyörivä kehä tukee pyörivää lautasta.



3 **Pyörivä lautanen** asetetaan pyörivän kehän päälle, keskikohta kytkinkappaleen päälle.
Merkitys: Pyörivä lautanen toimii pääasiallisena ruoanvalmistusalus tana; se voidaan helposti irrottaa puhdistusta varten.

ÄLÄ käytä mikrouunia ilman pyörivää kehää ja lautasta.

Näiden käyttöohjeiden käyttö

FI

Olet juuri hankkinut itsellesi SAMSUNG-mikroaaltouunin. Sen käyttöoppaassa annetaan paljon hyödyllistä tietoa ruoanvalmistuksesta mikrouunia käyttäen:

- ***Turvaohjeista***
- ***Sopivista lisävarusteista***
- ***Hyödyllisistä ruoanlaittovihjeistä***

Käyttöohjeiden sisäkannessa on pikaopas, jossa selitetään kolme perustoimintoa:

- ***Ruoan valmistus***
- ***Pakasteruoan sulatus***
- ***Valmistusajan pidentäminen***

Opaskirjan alussa on kuvia uunista, ja mikä vieläkin tärkeämpää, kuvan sen ohjauspaneelista, jotta löytäisit helpolla tarvitsemasi painikkeet.

Yksityiskohtaisissa ohjeissa käytetään kolmea eri symbolia.

Tärkeää

Huomautus

Kierrä

TURVAOHJEITA MIKROAALLOILLE ALTISTUMISEN ESTÄMISEKSI

Seuraavien turvaohjeiden laiminlyöminen saattaa aiheuttaa altistumisen vahingollisille mikroaalloille.

(a) Älä missään tilanteessa yritä käyttää uunia sen oviluukku auki, tai peukaloi turvasulkimia (oven salpoja) tai yritä laittaa mitään esineitä turvasuljinten lukitusaukkoihin.

(b) Älä pane mitään esinettä uunin oviluukun ja etupinnan väliin tai jätä ruoka- tai pesuaineiden jäänteitä kertymään tiivistyspintoihin. Varmista, että oviluukku ja sen tiivistyspinnat pysyisivät puhtaina pyyhkimällä ne käytön jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen kuivalla, pehmeällä kankaalla.

(c) Älä käytä uunia, jos se on vioittunut, ennen kuin valmistajan kouluttama, mikrouuneihin erikoistunut valtuutettu huoltomies on korjannut vian.
On erityisen tärkeää, että ovi sulkeutuu kunnolla ja ettei seuraavissa osissa ole vaurioita:
(1) Ovi, sen tiivisteet ja tiivistyspinnat
(2) Oven saranat (rikki tai löystyneet)
(3) Virtajohto

(d) Uunia ei saa säätää tai korjata kukaan muu valmistajan kouluttama, mikrouuneihin erikoistunut valtuutettu huoltomies.

Turvamääräykset

FI

Ennen kuin lämmität ruokaa tai nesteitä mikrouunissa, varmistu että seuraavia turvamääräyksiä noudatetaan.

1. **ÄLÄ** käytä mitään metallisia astioita tai esineitä mikrouunissa:
- ◆ Metalliastioita
- ◆ Tarjoiluastioita, joissa on kulta- tai hopeakoristelua
- ◆ Vartaita, haarukoita yms.

Syy: Tällöin voi syntyä sähkövalokaaria tai kipinöintiä, joka voi vahingoittaa uunia.

2. **ÄLÄ** kuumenna:
- ◆ Ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä tai muita säilytysastioita
  Esim. Vauvanruokatölkit
- ◆ ”Ilmatiiviitä” ruoka-aineita
  Esim. Munat, kuorelliset pähkinät, tomaatit

Syy: Paineen kasvu voi saada ne hajoamaan räjähdysmäisesti.

Vihje: Poista kuoret ja puhkaise pinnat ja nahkamaiset päällysosat.

3. **ÄLÄ** käytä mikrouunia tyhjänä.

Syy: Uunin seinämät voivat vaurioitua.

Vihje: Pidä uunissa aina vedellä täytettyä vesilasia.
Vesi imee itseensä mikroaallot, jos sattuisit vahingossa laittamaan uunin päälle, kun se on muuten tyhjänä.

4. **ÄLÄ** peitä takaosan tuuletusaukkoja kankaalla tai paperilla.

Syy: Uunin erittämä kuuma ilma saattaa sytyttää kankaan tai paperin palamaan.

5. Käytä **AINA** patalappuja tai -kintaita ottaessasi astiaa uunista.

Syy: Jotkut ruoka-astiat imevät itseensä mikroaaltoja ja lämpöä siirtyy aina

6. **ÄLÄ** kosketa kuumennusvastuksia tai uunin sisäseinämiä.

Syy: Seinät voivat olla polttavan kuumat ruoan kuumentamisen jälkeenkin, vaikkeivat ne siltä näyttäisikään. Älä päästä herkästi syttyviä aineita kosketuksiin uunin sisäpinto jen kanssa. Anna uunin jäähtyä ensin.

7. Tulipalon välttämiseksi uunin sisätiloissa:
- ◆ Älä säilytä syttyviä aineita uunissa
- ◆ Poista paperi- ja muovipusseista niiden metallilankasulkimet.
- ◆ Älä käytä mikrouunia sanomalehtien kuivattamiseen.
- ◆ Jos havaitset savua uunissa, pidä uunin oviluukku suljettuna ja katkaise virta uunista sekä irrota myös virtajohto seinästä.

Turvamääräykset (jatkoa)

FI

8. Ole erityisen huolellinen kuumentaessasi nesteitä ja vauvanruokia.
- ◆ Anna AINA ruoan seistä vähintään 20 sekuntia uunin sammumisen jälkeen, jotta lämpö ehtisi tasaantua.
- ◆ Sekoita ruokaa tarvittaessa valmistuksen aikana ja AINA kuumennuksen jälkeen.
- ◆ Ole varovainen astian käsittelyssä kuumennuksen jälkeen. Astia voi aiheuttaa palovam moja, jos sen on liian kuuma
- ◆ On olemassa riski viivästyneen kiehahduksen aiheuttamasta äkillisestä purkautumisesta.
- ◆ Viivästyneen kiehahduksen ja siitä aiheutuvien palovammojen estämiseksi juomakuppei hin tulisi asettaa muovilusikka tai lasipuikko, ja sekoittaa niitä ennen valmistusta, sen aikana ja sen jälkeen.

  Syy: Nesteitä kuumennettaessa kiehumishetki saattaa viivästyä, jolloin neste aattaa kuohahtaa senkin jälkeen kun astia on poistettu uunista. Seurauksena voi olla palovammoja.
- ◆ Jos palovamma pääsee syntymään, seuraa näitä ENSIAPUOHJEITA:
  - Pidä palanutta ihon aluetta kylmässä vedessä vähintään 10 minuutin ajan.
  - Peitä palanut iho puhtaalla, kuivalla siteellä.
  - Älä voitele palanutta ihoa rasvalla, öljyllä tai voiteilla.
- ◆ **ÄLÄ KOSKAAN** täytä kuumennettavaa astiaa reunojansa myöten, ja valitse ylikiehumisen estämiseksi ylöspäin levenevä astia. Myös kapeakaulaiset pullot voivat ylikuumentuessaan räjähtää.
- ◆ Tarkista **AINA** vauvanruoan ja maidon lämpötila ennen kuin annat niitä lapselle.
- ◆ **ÄLÄ KOSKAAN** lämmitä vauvan pulloa tutin ollessa pullon suulla, koska pullo voi yliku umentuessaan räjähtää.

9. Varo vahingoittamasta virtajohtoa.
- ◆ Älä upota virtajohtoa tai sen pistoketta veteen ja pidä se poissa kuumilta pinnoilta.
- ◆ Älä käytä tätä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on viallinen.

10. Seiso noin käsivarren mitan päässä uunista avatessasi sen oviluukkua.
Syy: Ulos virtaava kuuma ilma tai höyry voi aiheuttaa palovammoja.

11. Pidä uunin sisäpinnat puhtaina.
Syy: Uunin seinämiin piintynyt ruoka tai öljy vioittaa maalipintaa ja heikentää uunin tehoa.

12. Käytön aikana saattaa kuulua nakutusta, erityisesti sulatuksen aikana.
Syy: Ääni aiheutuu sähköisen tehon muutoksesta, ja on täysin normaali ilmiö.

13. Kun mikrouuni toimii kuormittamattomana, sen virta katkeaa turvasyistä automaattisesti. Kun uuni on tämän saanut seistä käyttämättömänä yli puoli tuntia, sitä voi taas alkaa käyttää nor maalisti.

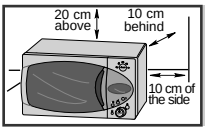
TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA
Katso silloin tällöin uuniin valmistuksen aikana, jos ruokaa lämmitetään tai keitetään muovisissa tai paperisissa kertakäyttöastioissa tai muista palavista materiaaleista valmistetuissa astioissa.

TÄRKEÄ TIEDOTE
Lapsia **EI** saa **KOSKAAN** päästää käyttämään mikrouunia tai leikkimään sillä. Heitä ei saa myöskään koskaan jättää mikrounin läheisyyteen ilman valvontaa uunia käytettäessä. Lapsia kiin-nostavia tavaroita ei pidä säilyttää tai piilottaa juuri uunin yläpuolelle.

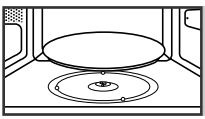
Mikroaaltouunin asentaminen

FI

Valitse uunin käyttöpaikaksi tasainen ja vaakasuora pinta, joka on riittävän tukeva kestämään sen painon.



1 Asentaessasi uunia, varmistu, että uunin joka puolelle jää tarpeeksi tilaa tuuletusta varten. Jätä sen vuoksi vapaaksi vähintään 10 cm (4") tyhjää tilaa uunin taakse ja sivuille sekä 20 cm (8") sen yläpuolelle.



2 Poista uunin sisältä kaikki pakkausmateriaali.
Aseta pyörivä kehä ja lautanen paikalleen.
Tarkista, että pyörivä lautanen pyörii esteettä.

✻ **Älä koskaan** tuki uunin ilma-aukkoja, koska se voi tällöin ylikuumentua ja katkaista automaattisesti pois virran. Uunia ei voi tällöin käyttää ennen kuin se on jäähtynyt riittävästi.

✻ Oman turvallisuutesi vuoksi kytke virtajohdon pistoke 3-aukkoiseen AC 230 voltin, 50 Hz:n maadoitettuun pistorasiaan. Jos laitteen virtajohto on viallinen, se tulee vaihtaa samanlaiseen erikoisjohtoon (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410,SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Vaihdatuta johto sähköliikkeessä. ISRAELissa käytettävä virtajohto on nimeltään PENCON(ZD16A), ETELÄAFRIKAssa sen nimi on APEX LEADS SA16 ja NIGERIAssa, KENIAssa sekä ARABIEMI IRIKUNNISSA PENCON(UD13A1).

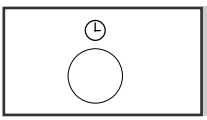
✻ **Älä** asenna mikrouunia kuumaan tai kosteaan käyttöympäristöön, kuten perinteisen uunin tai lämpöpatterin viereen. Uunin teholähdevaatimukset tulee myös ottaa huomioon ja kaikkien käytettävien jatkojohtojen tulee olla laadultaan samanlaisia kuin uunin kanssa toimitettu virta johto. Pyyhi uunin sisäosat ja oven tiivisteet kostealla kankaalla ennen kuin käytät mikrouuni asi 1. kerran.

Kellon asettaminen aikaan (M1774)

Mikrouunissa on sisäänrakennettu kello, joka voidaan asettaa näyttämään aikaa joko 24:n tai 12 tunnin järjestelmän mukaisesti. Kello pitää asettaa oikeaan aikaan silloin kun:

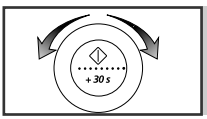
- ***Mikrouuni otetaan käyttöön 1. kerran.***
- ***Virrankatkoksen jälkeen***

➢ Älä unohda tarvittaessa siirtää kelloa talvi- tai kesäaikaan.

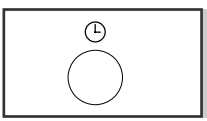


1

Ajan näyttämiseksi..	**Paina 🕒 painiketta...**
24 tunnin järjestelmällä	Kerran
12 tunnin järjestelmällä	Kahdesti

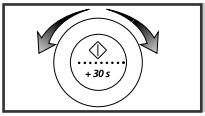


2 Aseta tunnit **säätöpyörällä**.

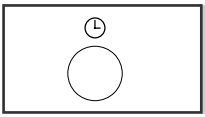


3 Paina 🕒 painiketta.

Kellon asettaminen aikaan (M1774) - (jatkoa)



4 Kierrä **säätöpyörää** minuuttilukemien asettamiseksi.



5 Paina (L) painiketta.

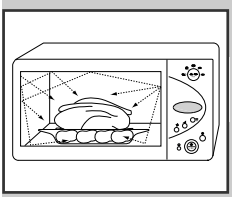
Mikroaaltouunin toimintaperiaatteet

Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja, niistä vapautuva energia kypsentää tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.

Mikroaaltouunia voi käyttää

- ***pakasteiden sulattamiseen***
- ***ruoan pikalämmitykseen***
- ***automaattiseen valmistukseen/kypsentämiseen (M1774)***
- ***muuhun ruoanvalmistukseen***

<u>Valmistusperiaate</u>



1 Magnetronin tuottamat mikroaallot jakautuvat tasaisesti lautasen pyöriessä. Ruoka kypsyy tällöin tasaisesti.

2 Mikroaallot tunkeutuvat ruokaan noin 2,5 cm:n (1") syvyyteen. Ruoan kypsymi nen edistyy kuumuuden levitessä vähitellen koko ruoka-annokseen.

3 Kypsymisaika vaihtelee käytetyn astian ja ruoan ominaisuuksien mukaan:

- Määrä ja paksuus
- Vesipitoisuus
- Ruoan alkulämpötila (pakastettu vai ei).

☛ Koska ruoan sisäosat kypsyvät lämmön leviämisen myötä, kypsyminen jatkuu vielä senkin jälkeen kun se on otettu pois uunista. Siksi on noudatettava resepteissä ja näissä käyttöohjeissa annettuja valmistusaikoja, jotta

- ruoka ehtisi kypsyä sisäosiaan myöten
- ruoan lämpötila olisi kauttaaltaan sama

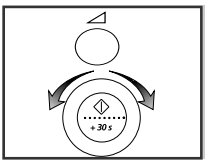
Uuni oikean toiminnan tarkistaminen

FI

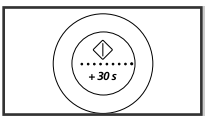
Seuraavassa selostetulla yksinkertaisella tavalla voit milloin vain tarkistaa, toimiiko mikrouunisi kunnolla.

Aseta ensin vesikulho pyörivälle lautaselle.

Malli: M1774

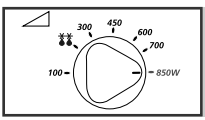


1 Paina ⊿ painiketta ja aseta aika 4-5 minuuttiin kiertämällä **säätöpyörää**.

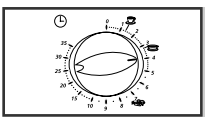


2 Paina ◇ painiketta.
Tulos: Uuni lämmittää vettä 4-5 minuuttia.
Veden tulisi kiehua.

Malli: M1714



1 Aseta maksimiteho päälle **KÄYTTÖTEHON** säätöpyörää kiertämällä.



2 Aseta aika 4-5 minuuttiin **AJASTIN-**pyörää kiertämällä.

➢ Uuni tulee kytkeä sopivaan pistorasiaan. Pyörivän lautasen tulee olla paikallaan uunissa. Jos tehoasetus on jokin muu kuin maksimi, kestää pitempään ennen kuin vesi alkaa kiehua.

Käyttöongelmien ratkaiseminen

FI

Jos käytössä esiintyy jokin alla luetelluista ongelmista, yritä ratkaista se tarjottua ratkaisua käyttämällä.

- Tämä on normaalia
  - Höyryä tiivistyy uunin sisälle
  - Ilmaa virtaa oviluukun ja ulkokotelon ympärillä
  - Valon heijastuksia oviluukun ja ulkokotelon ympärillä.
  - Höyryä virtaa oviluukun ympäriltä tai tuuletusaukoista

- Uuni ei käynnisty ⏀ painiketta painettaessa. (M1774)
  - Onko ovi kunnolla kiinni?

- Uuni ei käynnisty AJASTIN-pyörää kiertämällä. (M1714)
  - Onko ovi kunnolla kiinni?

- Ruoka ei kuumene laisinkaan
  - Oletko asettanut ajastimen oikein ja/tai painanut ⏀ painiketta? (M1774)
  - Oletko asettanut ajastimen oikein? (M1714)
  - Onko ovi kiinni?
  - Oletko ylikuormittanut sähköliitäntää niin, että sulake on palanut tai automaat tivaroke lauennut?

- Ruoka on joko liian kypsää tai ei tarpeeksi kypsää
  - Onko aika-asetus oikea kyseiselle ruoalle?
  - Onko tehotaso oikein asetettu?

- Uunissa kipinöi ja ritisee (valokaaria)
  - Käytätkö astiaa, jossa on metallikoristeita?
  - Oletko unohtanut uuniin haarukan tai muun metalliesineen?
  - Onko alumiinifolio liian lähellä uunin seinämää?

- Uuni aiheuttaa häiriöitä radioon tai televisioon
  - Uunin toimiessa voi radiossa tai televisiossa esiintyä pieniä häiriöitä. Tämä on normaalia.
    Ongelman ratkaisemiseksi sijoita uuni kauemmaksi televisioista, radioista ja antenneista.
  - Jos uunin mikroprosessori havaitsee häiriön, näyttö voi nollautua. Tämän ongelman ratkaisemiseksi irrota uunin virtajohto pistorasiasta ja kytke se uudelleen takaisin. Aseta kello uudelleen aikaan. (M1774)

➢ Elleivät yllä annetut ohjeet ratkaise ongelmaasi, ota yhteys uunin myyneeseen liikkeeseen tai SAMSUNG in huoltoon.

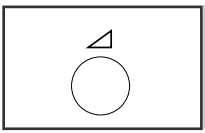
Kypsentäminen/Kuumentaminen

FI

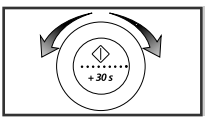
Seuraavassa kappaleessa selostetaan ruoan kypsentäminen ja lämmittäminen. Tarkista AINA uunin asetukset ennen jätät ruoan kypsymään.

Aseta ensin ruoka keskelle lautasta. Sulje ovi.

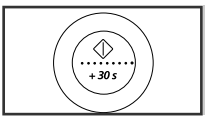
Malli: M1774



1 Paina ⊿ painiketta
Tulos: Näytölle ilmestyvät lukemat 850W (maksimiteho).
Valitse sopiva teho painamalla uudelleen ⊿ painiketta, kunnes haluamasi teho (W) on näytöllä. Lue seuraavalla sivulla oleva tehotaulukko.



2 Valitse valmistusaika kiertämällä **säätöpyörää**.

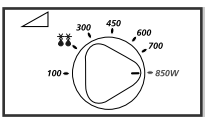


3 Paina ⏀ painiketta.
Tulos: Uuniin syttyy valo ja sen lautanen alkaa pyöriä.
Valmistus käynnistyy ja sen loputtua uuni piippaa neljä kertaa.

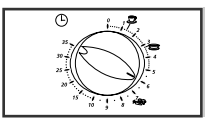
☛ **Älä koskaan** kytke mikrouunia päälle sen ollessa tyhjä.

➢ Jos haluat kuumentaa annosta lyhyen ajan maksimiteholla (850 W), paina **+30s** -painiketta kerran jokaista 30:tä kuumennussekuntia kohti. Uuni käynnistyy välittömästi.

Malli: M1714



1 Aseta maksimiteho päälle **KÄYTTÖTEHON** säätöpyörää kiertämällä.
(MAKSIMITEHO: 850 W)



2 Aseta aika **AJASTIN-**pyörää kiertämällä.
Tulos: Uuniin syttyy valo ja sen lautanen alkaa pyöriä.

☛ **Älä koskaan** kytke mikrouunia päälle sen ollessa tyhjä.

➢ Tehotasoa voi muuttaa valmistuksen aikana **KÄYTTÖTEHON** säätöpyörää kiertämällä.

Tehotasot

Voit valita seitsemän tehotason väliltä.

Tehotasonimike	Teho	
	M1774	**M1714**
Täysi	850 W	850 W
Korkea	-	700 W
Keskitasoa korkeampi	600 W	600 W
Keskitaso	450 W	450 W
Keskitasoa matalampi	300 W	300 W
Sulatus( )	180 W	180 W
Matala/lämmön säilyttäminen	100 W	100 W

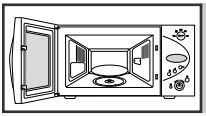
- Jos valitset korkean tehotason, pitää valmistusaikaa lyhentää.
- Jos valitset matalan tehotason, pitää valmistusaikaa pidentää.

FI

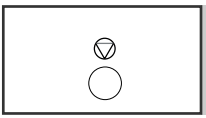
Kuumentamisen keskeyttäminen

Voit keskeyttää kuumentamisen missä tahansa vaiheessa.

Malli: M1774



1 Valmistuksen väliaikainen keskeyttäminen.
Avaa ovi.
Tulos: Valmistus keskeytyy. Sen jatkamiseksi tulee ovi sulkea ja painaa ◇ painiketta uudelleen.

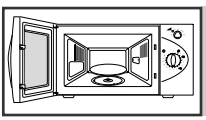


2 Valmistuksen lopullinen keskeyttäminen.

Paina ▽ painiketta.
Tulos: Valmistusasetukset peruuntuvat.

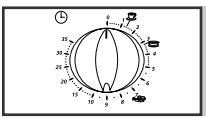
☛ Voit myös peruuttaa minkä tahansa asetuksen painamalla **Peruutus**-painiketta ▽.

Malli: M1714



1 Valmistuksen väliaikainen keskeyttäminen.

Avaa ovi.
Tulos: Valmistus keskeytyy. Sen jatkamiseksi tulee ovi sulkea.



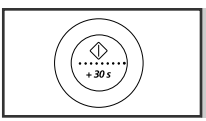
2 Valmistuksen lopullinen keskeyttäminen.

Kierrä **TIMER**-painike asentoon ”0”.

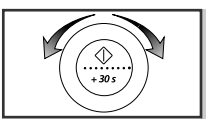
Valmistusajan säätäminen

Malli: M1774

Voit pidentää valmistusaikaa painamalla +30s -painiketta kerran jokaista pidennettävää 30:tä sekuntia kohti.



Paina **+30s** -painiketta kerran jokaista pidennettävää 30:tä sekuntia kohti.

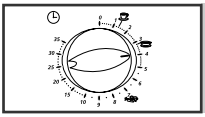


Valitse valmistusaika kiertämällä säätöpyörää.
Voit pidentää tai lyhentää.

Valmistusajan säätäminen

FI

Malli: M1714

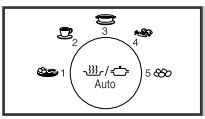


Lisää jäljellä oleva valmistusaikaa **AJASTIN-**pyörää kiertämällä.

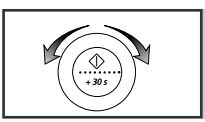
Automaattinen pikavalmistus/kypsennystoiminto(M1774)

Automaattisessa pikavalmistus/kypsennystoiminnossa on kuusi esiohjelmoitua valmistusaikaa.
Valmistusaikoja eikä tehotasoa tarvitse asettaa etukäteen. Annosten lukumäärän voi säätää säätöpyörällä.

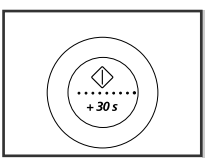
Aseta ensin ruoka-annos pyörivän lautasen keskelle, ja sulje ovi.



1 Valitse painamalla **Automaattinen valmistus/kypsennys**( ) painiketta kerran tai useammin se ruokatyyppi, jota aiot valmistaa.



2 Valitse annosten määrä **säätöpyörää** kiertämällä.
(Lue seuraavan sivun taulukosta.)



3 Paina ◇ painiketta.

Tulos: Valmistus käynnistyy. Kun se on suoritettu loppuun:
1) Uuni piippaa neljä kertaa.
2) Päättymistä ilmaiseva signaali piippaa 3 kertaa minuutissa.
3) Oikea aika ilmestyy jälleen näytölle.

➢ Käytä ainoastaan mikrouunikestäviä astioita.

Automaattisen valmistuksen/kypsennyksen asetukset (M1774)

FI

Seuraavassa taulukossa esitellään eri automaattisia valmistus/kypsennysohjelmia, annosmääriä, jäähtymisaikoja ja sopivia suosituksia.

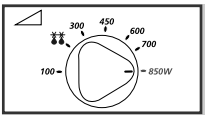
Painike	Ruokalaji	Annoksen koko	Jäähtymi-saika	Suositukset
	Valmisateria Kylmä	300-350 g 400-450 g	3 mins	Aseta annos keraamiselle lautaselle ja peitä se kelmulla. Tämä ohjelma on sopiva kolmesta osasta koostuville aterioille, esim. kastikkeella höystetylle liha-aterialle, jossa sen lisäksi on vihanneksia ja lisukkeita, kuten perunoita, riisiä tai makarooneja.
	Juomat Kahvi, maito, tee, vesi	150 ml (1 kuppi) 300 ml (2 kuppia) 450 ml (3 kuppia)	1-2 mins	Kaada neste keraamisiin kuppeihin ja lämmitä ne ilman päällystä. Jos käytät 1:tä kuppia, aseta se keskelle, kaksi kuppia asetetaan vastakkain ja 3-4 kuppia ympyrän muotoon. Jätä ne näin paikalleen mikrouuniin. Hämmennä juomia ennen lämmitystä ja sen jälkeen ja ole varovainen ottaessasi kuppeja uunista (lue nesteiden lämmitystä koskevat käyttöohjeet).
	Keitot/kastikkeet Kylmä	200 - 250 ml 400 - 450 ml	2-3 mins	Kaada keitto/kastike syvään keraamiseen keittolautaseen tai -kulhoon, joka peitetään valmistuksen ja jäähtymisajan ajaksi. Hämmennä keittoa/kastiketta ennen lämmitystä ja sen jälkeen.
	Tuoreet vihannekset	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g	3 mins	Punnitse vihannekset sen jälkeen kun olet pessyt, puhdistanut ja leikannut ne saman kokoisiksi. Aseta kannella varustettuun lasikulhoon. Lisää 45 ml (3 ruokalusikkaa) vettä silloin kun lämmität 200-450 g vihanneksia, 60 ml (4 ruokalusikkaa) 500-650 g:aan. Hämmennä lämmityksen jälkeen. (Lämmittäessäsi suurempia määriä hämmennä kerran kesken lämmityksen.)
	Keitetyt perunat/ Kuoritut Potatoes	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g	3 mins	Punnitse perunat sen jälkeen kun olet kuorinut, pessyt ja leikannut ne saman kokoisiksi. Aseta ne kannella varustettuun lasikulhoon. Lisää 45 ml (3 ruokalusikkaa) vettä silloin kun keität 300-450 g perunoita, 60 ml (4 ruokalusikkaa) 500-650 g:aan perunoita.

Pikavalmistustoiminnon käyttö

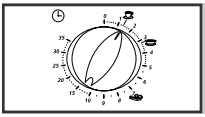
FI

(Malli: M1714)

Aseta ensin ruoka keskelle lautasta ja sulje ovi.



1 Kierrä **KÄYTTÖTEHON** säätöpyörä maksimitehoonsa.



1 Valitse **AJASTIN-**pyörää kiertämällä pikavalmistus.

(juomat tai keitot/kastikkeet, tuoreet vihannekset)

➢ Käytä ainoastaan mikrouunikestäviä astioita.

Pikavalmistusasetukset

Seuraavassa muutamia vihjeitä ja suosituksia noudatettaviksi, kun ruokaa valmistetaan tai lämmitetään Pikalämmitysominaisuuden avulla.

(Malli: M1714)

Symboli	Ruokalaji	Annoksen koko	Valmistusaika	Jäähtymisaika
	Juomat	150 ml	1 min 20 s	1-2 min
	Keitot/kastikkeet	200-250 ml	3 min 10 s	2-3 min
	Tuoreet vihannekset	400-450 g	7 min	3 min

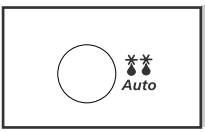
Automaattisulatuksen käyttö (M1774)

FI

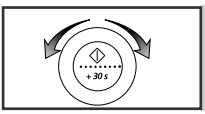
Automaattisulatuksen avulla voit sulattaa pakastettua lihaa, kanaa, kalaa, tai hedelmiä. Sulatustason ja tehotason valinta tapahtuu automaattisesti. Valitset ainoastaan ohjelman ja painon.

➢ Käytä vain mikrouunikestäviä astioita.

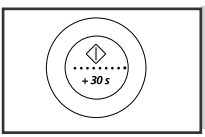
Aseta ensin pakastettu ruoka keskelle pyörivää lautasta ja sulje uunin ovi.



1 Paina **Auto**-painiketta(⁑).
Tulos: Näytölle ilmestyy seuraava tiedote: ⎍ (paino)
Paina **Auto**-painiketta (⁑) kerran tai useammin sulatettavan ruokatyypin esiin saamiseksi. Lue seuraavalla sivulla oleva taulukko lisätietojen saamiseksi.



2 Valitse ruoan paino **säätöpyörää** kiertämällä.



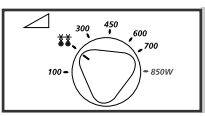
3 Paina ◇ painiketta.
Tulos:
- ◆ Sulatus käynnistyy.
- ◆ Uuni piippaa kun sulatusajasta on kulunut noin puolet, jolloin ruoka-annos on käännettävä ympäri.
- ◆ Paina ◇ painiketta uudelleen sulatuksen lopettamiseksi.

➢ Sulatuksen voin suorittaa myös käsisäätöisesti. Mikäli haluat tehdä niin, valitse mikrou unin valmistus/kypsennystoiminto ja tehotaso 180 W. Lue lisätietoja kap paleesta ”Kypsentäminen/Kuumentaminen”, sivulta 16.

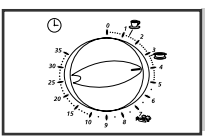
Käsisäätöinen sulatus (M1714)

Sulatustoiminnolla voit sulattaa pakastettua lihaa, kanaa, kalaa, tai hedelmiä.

Aseta ensin pakastettu ruoka keskelle pyörivää lautasta ja sulje uunin ovi.



1 Kierrä **KÄYTTÖTEHON** säätöpyörä asentoon ⁑ .



2 Valitse aika kiertämällä **AJASTIN-**pyörää.

Tulos: Sulatus käynnistyy.

➢ Käytä vain mikrouunikestäviä astioita.

Automaattisulatuksen asetukset (M1774)

FI

Seuraavasta taulukosta ilmenevät valittavissa olevat automaattisulatusohjelmat, painot, jäähtymisajat ja sopivat käyttösuositukset.

Poista kaikki pakkausmateriaali ennen sulatuksen aloittamista.

Aseta liha, kana, ja kala pyörivää lautasta.

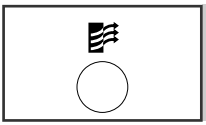
Ruokalaji	Annoksen	Jäähtymisaika koko	Suositukset
Liha	0,2-1,5 kg	20 - 60 min	Suoja reunat alumiinifoliolla. Käännä lihapala uunin piipittäessä. Tämä ohjelma sopii härän- ja lampaanlihan, sianlihan, pihvien, kyljysten ja jauhelihan valmistukseen.
Kana	0,2-1,5 kg	20 - 60 min	Suoja koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä kana ympäri piipityksen kuuluessa. Tämä ohjelma sopii kokonaisen kanan tai siitä lohkottujen osien valmistukseen.
Kala	0,2-1,5 kg	20 - 50 min	Suoja kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala ympäri piipityksen kuuluessa. Tämä ohjelma sopii kokonaisen kalan tai kalafileiden valmistukseen.

Tuuletustoiminnon käyttö (M1774)

FI

Käytä tätä toimintoa sen jälkeen kun olet valmistanut voimakkaasti tuoksuvaa ruokaa tai silloin kun uunin sisällä on paljon savua.

Puhdista ensin uuni sisältä.



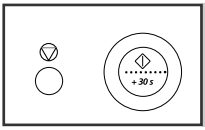
Paina lopuksi tuuletuspainiketta ( ), tällöin kuullaan neljä piippausta.

➢ Tuuletusaika on asetettu 5 minuutiksi. Sitä voidaan lisätä 30 sekunnin askelin jokaisella **+30s** -painikkeen painalluksella. Tuuletusaika voidaan asettaa enintään 15 minuutiksi.

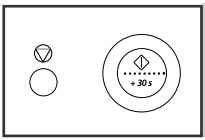
Piippausäänen poiskytkeminen (M1774)

Voit milloin tahansa kytkeä piippausäänen pois päältä.

FI



1 Paina ◇ ja ▽ painikkeita yhtä aikaa.
Tulos: ◆ Uuni ei nyt piippaa joka kerta kun painat jotakin painiketta.

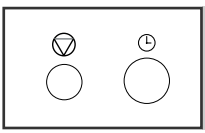


2 iippausäänen takaisin palauttamiseksi paina ◇ ja ▽ painikkeita uudelleen yhtä aikaa.
Tulos: ◆ Uuni piippaa jälleen joka kerta kun painat jotakin painiketta.

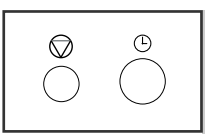
Lapsilukko (M1774)

Mikrouuniin on asennettu erityinen lapsilukko-ohjelma, jonka avulla uuni voidaan lukita niin, etteivät lapset tai kukaan uunin käyttöön perehtymätön voi laittaa sitä vahingossa käyntiin.

Uuni voidaan lukita milloin tahansa.



1 Paina ◷ ja ▽ painikkeita yhtä aikaa.
Tulos: ◆ Uuni on nyt lukittu (eikä yhtäkään sen toiminnoista voi käyttää).



2 Uunin toimintaan palauttamiseksi paina ◷ ja ▽ painikkeita yhtä aikaa.
Tulos: ◆ Uunia voi nyt alkaa käyttää uudelleen normaalilla tavalla.

Ruoka-astiaopas

FI

Jotta mikrouunissa voitaisiin valmistaa ruokaa, on mikroaaltojen päästävä tunkeutumaan ruokaan heijastumatta astiasta tai imeytymättä siihen.

Siksi ruoanlaittoastiat on valittava huolellisesti. Jos astiassa on merkintä sopivuudesta mikrouunikäyttöön, ei asiasta tarvitse huolehtia sen enempää.

Seuraavassa taulukossa on lueteltu erilaisia astioita ja osoitettu, sopivatko ne käytettäviksi mikrouunissa ja millä tavalla.

Ruoanlaittoastia	Mikrouunikäyttö	Kommentit
Alumiinifolio	✓ ✗	Voidaan käyttää pienissä määrissä suojaamaan määrättyjä alueita liikakypsymiseltä. Jos folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos sitä on liikaa, voi syntyä kipinöintiä.
Ruskistuslevy	✓	Esikuumennusaika on korkeintaan 8 minuuttia.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, kiviastiat, lasitetut saviastiat ja luuposliini ovat yleensä sopivia, ellei niissä ole metallikoristeita.
Kertakäyttöiset polyesteri-pahviastiat	✓	Jotkin pakasteet on pakattu tällaisiin astioihin.
Pikaruokapakkaukset		
• Polystyreenikupit-ja astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmittämiseen. Liika kuumuus voi sulattaa polystyreenin.
• Paperipussit tai sanomalehti	✗	Voi syttyä palamaan.
• Uusiopaperi tai metalliosat	✗	Voi aiheuttaa kipinöintiä.
Lasiastiat		
• Uunista-pöytään astiat	✓	Voidaan käyttää, ellei niissä ole metallikoristeita.
• Hienot lasiastiat	✓	Voidaan käyttää ruoan tai nesteiden lämmittämiseen. Ohut lasi voi särkyä tai säröillä, jos se kuumenee äkkiä.
• Lasitölkit	✓	Kansi poistettava. Sopivat vain lämmittämiseen.
Metalli		
• Astiat	✗	Voi aiheuttaa kipinöintiä tai palon.
• Pakastepussin metallisiteet	✗	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja keittiörullapaperi	✓	Lyhytaikaiseen kypsyttämiseen tai lämmittämiseen. Myös liian kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	✗	Voi aiheuttaa kipinöintiä.
Muovi		
• Astiat	✓	Etenkin kuumuutta kestävät kestomuoviastiat. Eräät muut muovit voivat vääntyä tai muuttaa väriä kuumassa. Melamiinimuovia ei pidä käyttää.
• Kelmu	✓	Voidaan käyttää kuivumisen estämiseksi. Kelmu ei saa koskettaa ruokaa. Varo polttamasta käsiäsi höyryllä kelmua poistettaessa.
• Pakastepussit	✓ ✗	Vain keittämisen tai uuninkestävät. Ei saa olla ilmatiivis. Puhkaise tarvittaessa haarukalla.
Voipaperi tai vahapaperi	✓	Voidaan käyttää kuivumisen ja roiskumisen estämiseksi.

Ruoanlaitto-opas

FI

MIKROAALLOT

Mikroaaltoenergia tunkeutuu ruokaan, jossa sitä vetää puoleensa vesi, rasva ja sokeri, joihin se lopulta imeytyy.
Mikroaallot kiihdyttävät ruoka-aineen molekyylien liikettä. Molekyylien nopea liike luo kitkaa, ja siitä aiheutuva kuumuus lämmittää ruoan.

RUOANVALMISTUS

Mikrouunissa käytettävät astiat:
Ruoka-astioiden tulee päästä läpi mikroaaltoenergia mahdollisimman suuren tehon aikaansaamiseksi. Mikroaallot heijastuvat takaisin metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin sekä paperin ja puun. Sen vuoksi ruokaa ei saa koskaan valmistaa uunissa metalliastioita käyttäen.

Mikrouunivalmistukseen sopivat ruoat:
Useat ruokatavarat sopivat valmistettaviksi mikrouunissa. Näitä ovat esim. tuoreet ja pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Etu- ja jälkiruokakastikkeet, keitot, haudutetut vanukkaat, säilykkeet ja maustesäilykkeet voidaan myös valmistaa mikrouunissa. Yleisesti ottaen mikrouunivalmistus on ihanteellinen mille tahansa ruoalle, joka muuten valmistettaisiin keittolevyllä. Lisätietoja voin tai suklaan sulattamisesta on erikoisvihjeitä käsittelevässä luvussa.

Ruoka-aineiden peittäminen kuumennuksen ajaksi
On tärkeää peittää ruoat kuumennuksen ajaksi, koska haihtuva vesi nousee ylöspäin ja myötävaikuttaa kypsymisprosessiin. Ruoka voidaan peittää eri tavoilla, esim. ker aamisella lautasella, muovikannella tai mikrouunikäyttöön sopivalla kelmulla.

Jäähtymisajat
Kun kuumennus on suoritettu valmiiksi on tärkeää, on tärkeää antaa lämmön tasaan tua jonkin aikaa ruoka-annoksessa.

Pakastevihannesten kypsentäminen
Käytä sopivaa kannellista lasipyreksikulhoa. Kuumenna peitettynä minimiajan - katso taulukosta. Jatka kuumentamista, kunnes olet tyytyväinen tulokseen.
Kuohkeuta vihanneksia pari kertaa kuumennuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita kuumennuksen jälkeen. Pidä kannen alla jäähtymisajan ajan.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Jäähtymi-saika(min)	Ohjeet
Pinaatti	150 g	600 W	5-6	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikka) kylmää vettä
Parsakaali	300 g	600 W	9 1/2-10 1/2	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä
Herneet	300 g	600 W	7 1/2-8 1/2	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä
Vihreät pavut	300 g	600 W	9-10	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä
Sekalaiset vihannekset (porkkanat, herneet, maissi)	300 g	600 W	7 1/2-8 1/2	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä
Sekalaiset vihannekset (kiinalaistyyppiset)	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä

FI

Tuoreiden vihannesten kypsentäminen

Käytä sopivaa kannellista lasipyreksikulhoa. Lisää 30-45 ml (2-3 rkl) kylmää vettä jokaista 250 g kohti, ellei muuta vesimäärää suositella - katso taulukosta. Kuumenna kansi päällä vähimmäisajan - katso taulukosta. Jatka kuumentamista, kunnes olet tyytyväinen tulokseen. Kuohkeuta vihanneksia kerran kuumennuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita kuumennuksen jälkeen. Pidä kannen alla 3 minuutin jäähtymisajan ajan.

Vihje: Leikkaa tuoreet vihannekset samanpituisiksi. Mitä pienemmiksi ne leikataan, sitä nopeampaa ne valmistuvat.

Kaikki tuoreet vihannekset tulisi valmistaa käyttämällä mikrouunin suurinta tehoa (850 W).

Ruoka	Annos	Aika (min)	Jäähtymi-saika(min)	Ohjeet
Parsakaali	250 g 500 g	4-4 1/2 8-8 1/2	3	Valmistele samankokoisiksi lohkoiksi, kannat keskelle päin.
Brysselinkaal	250 g	5 1/2-6 1/2	3	Lisää 60-75 ml (5-6 rkl) vettä.
Porkkanat	250 g	4 1/2-5	3	Paloittele porkkanat yhtä suuriksi paloiksi.
Kukkakaali	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Valmistele samankokoisiksi lohkoiksi. Paloittele suuret lohkot puoliksi, kannat keskelle päin.
Kesäkurpitsat	250 g	3 1/2-4	3	Paloittele kesäkurpitsat lohkoiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai voinokare. Kypsennä juuri ja juuri pehmeiksi.
Munakoisot	250 g	3 1/2-4	3	Paloittele munakoisot siivuiksi tai puolikkaiksi. Ripottele niiden päälle 1 rkl sitruunamehua.
Purjosipulit	250 g	4 1/2-5	3	Leikkaa purjosipuli siivuiksi.
Sienet	125 g 250 g	1 1/2-2 3-3 1/2	3	Valmista pienet sienet kokonaisina tai paloiteltuina. Älä lisää vettä. Ripottele päälle sitruunamehua. Mausta suolalla ja pippurilla. Poista neste ennen tarjoilua.
Sipulit	250 g	5 1/2-6	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 rkl) vettä.
Pippuri	250 g	4 1/2-5	3	Paloittele pippuri ohuiksi siivuiksi.
Perunat	250 g 500 g	4-5 7 1/2-8 1/2	3	Punnitse kuoritut perunat ja paloittele ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljäsosiksi.
Kyssäkaali	250 g	5-5 1/2	3	Paloittele kyssäkaali pieniksi kuutioiksi

Riisin ja pastan kypsentäminen

Riisi: Käytä suurta, kannella varustettua lasipyreksikulhoa - riisi kaksinkertaistuu kooltaan kypsennettäessä. Kypsennä kansi päällä.
Kun kypsennys on suoritettu, kuohkeuta ennen jäähtymisajan alkamista ja lisää suolaa tai yrttejä ja voita.
Huomautus: Riisi ei ole välttämättä imenyt kaikkea vettä kypsennyksen aikana.

Pasta: Käytä suurta lasipyreksikulhoa. Lisää kiehuvaa vettä, ripaus suolaa ja hämmennä hyvin.
Kypsennä ilman kantta.
Hämmennä silloin tällöin kypsennyksen aikana ja sen jälkeen. Peitä jäähtymisajan ajaksi ja poista vesi kunnolla jälkeenpäin.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Jäähtymi-saika(min)	Ohjeet
Valkoinen riisi (pika)	250 g	850 W	16 1/2-17 1/2	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (pika)	250 g	850 W	21 1/2-22 1/2	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi	250 g	600 W	21 1/2-22 1/2	5	Lisää 600 ml kylmää vettä.
Sekoitettu riisi riisi + villiriisi	250 g	850 W	17 1/2-18 1/2	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekoitettu vilja (riisi + vilja)	250 g	850 W	18 1/2-19 1/2	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Lisää 1000 ml kylmää vettä.

FI

KUUMENTAMINEN

Mikrouunisi kuumentaa ruoan vain murto-osassa siitä ajasta, joka menisi ruoanlaittoon perinteistä uunia tai keittolevyä käytettäessä.
Käytä oppaana seuraavassa taulukossa esitettyjä tehotasoja ja kuumennusaikoja.
Taulukossa esitetyt ajat koskevat nesteitä, joiden lämpötila on noin +18 - +20°C tai kylmiä ruokia, joiden lämpötila on noin +5 - +7°C.

Valmistelu ja peittäminen

Vältä suurempien ruokatavaroiden, kuten paistipalojen kuumentamista, niillä on taipumus ylikuumentua ja kuivua ennen kuin niiden sisäosat ovat kuumenneet riittävästi.
Pienempien palojen kuumentaminen takaa paremman tuloksen.

Tehotasot ja ruoan sekoittaminen

Joitakin ruokia voi lämmittää 850 W:n teholla, kun taas muita tulee kuumentaa 600W:n, 450W:n tai jopa 300 W:n teholla.
Tarkista taulukosta ohjetehot. Yleensä on parempi lämmittää ruokaa pienellä teholla ja suuria määriä, mikäli ruoka on herkkää menemään pilalle tai mikäli se lämpiää nopeasti (esim. engl. joulutortut).

Sekoita ruoka hyvin tai käännä ruoka ympäri kuumennuksen aikana parhaimman tulok sen saavuttamiseksi. Jos mahdollista, hämmennä ruokaa uudelleen ennen tarjoilua.

Ole erityisen huolellinen lämmittäessäsi nesteitä ja lastenruokia. Viivästyneen kiehahduk sen ja siitä aiheutuvien palovammojen estämiseksi niitä tulisi sekoittaa niitä ennen valmistusta, sen aikana ja sen jälkeen. Suosittelemme, että juomakuppeihin asetettaisiin muovilusikka tai lasipuikko. Vältä ylikuumentamasta (ja siten pilaamasta) ruokaa.
On parempi arvioida lämmitysaika hieman lyhyemmäksi kuin se todellisuudessa on ja lämmittää sen jälkeen tarvittaessa uudelleen.

Lämmitys- ja jäähtymisajat

Kun määrätyntyyppistä ruokaa lämmitetään ensimmäisen kerran, on hyvä kirjoittaa läm mitysaika muistiin vastaisuuden varalle.

Tarkista aina ennen ruoan nauttimista, että se on lämminnyt läpikotaisin.

Anna ruoan jäähtyä lyhyen ajan - lämmön jakautumiseksi tasaisemmin - ennen kuin sitä lämmitetään uudestaan. Suositeltu lämmityksen jälkeinen jäähtymisaika on 2-4 minuuttia, ellei taulukossa anneta muuta aikaa.

Ole erityisen huolellinen lämmittäessäsi nesteitä ja lastenruokia. Lue myös tur vamääräyksiä käsittelevä luku.

NESTEIDEN LÄMMITTÄMINEN

Anna nesteiden jäähtyä ainakin 20 sekuntia sen jälkeen kun uuni on kytketty pois päältä, jotta myös lämpötila pääsisi jakautumaan tasaisemmin. Sekoita juomia tarvittaessa läm mityksen aikana, ja AINA sen jälkeen. Viivästyneen kiehahduksen ja siitä aiheutuvien palo vammojen estämiseksi juomakuppeihin tulisi asettaa muovilusikka tai lasipuikko, ja sekoittaa niitä ennen lämmitystä, sen aikana ja sen jälkeen.

LASTENRUOAN LÄMMITTÄMINEN

LASTENRUOKA: Laita lastenruoka syvälle keraamiselle lautaselle. Peitä se muovikannel la. Sekoita hyvin lämmityksen jälkeen! Anna ruoan jäähtyä 2-3 minuuttia ennen lapsen syöttämistä. Hämmennä uudelleen ja tarkista ruoan läm pötila. Suositeltu nauttimislämpötila on 30-40°C.

LAPSENMAITO: Kaada maitoa steriloituun lasipulloon. Lämmitä ilman korkkia. Älä koskaan lämmitä lapsenmaitoa tutin ollessa pullon suulla, koska pullo voi räjähtää ylikuumentuessaan. Sekoita hyvin ennen jäähtymisaikaa ja uudelleen ennen juottamista! Tarkista lapsenruoan tai -maidon lämpötila aina tarkoin ennen sen syöttämistä tai juot tamista lapselle. Suositeltu nauttimislämpötila on noin 37°C.

HUOMAUTUS:
Erityisesti lapsenruoan lämpötila tulee tarkistaa huolella ennen sen syöttämistä lapselle palovammojen välttämiseksi. Käytä seuraavassa taulukossa annettuja tehotasoja ja läm mitysaikoja lämmityksen ohjearvoina.

Ruoanlaitto-opas

FI

Nesteiden ja ruoan lämmittäminen

Käytä tässä taulukossa annettavia tehotasoja ja lämmitysaikoja lämmityksen suuntavi ivoina.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Jäähtymi-saika(min)	Ohjeet
Juomat (kahvi, tee ja vesi)	150 g (1 kuppi) 300 g (2 kuppia) 450 g (3 kuppia)	850 W	1-1 1/2 2-2 1/2 3-3 1/2	1 - 2	Kaada neste kuppeihin ja lämmitä ilman kantta. Jos käytät 1:tä kuppia, aseta se keskelle, kaksi kuppia asetetaan vastakkain ja 3 kuppia ympyrän muotoon.
Keitto (kylmä)	250 g 450 g	850 W	2 1/2-3 4-4 1/2	2 - 3	Jätä kupit uuniin jäähtymisajan ajaksi ja sekoita ne hyvin.
Muhennos (kylmä)	350 g	600 W	5 1/2-6 1/2	2 - 3	Kaada keitto syvään keraamiseen lautaseen. Peitä muovikannella. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Sekoita uudelleen ennen tarjoilemista.
Pasta ja sen kastike (kylmä)	350 g	600 W	4-5	3	Laita muhennos syvään keraamiseen astiaan. Peitä muovikannella. Hämmennä silloin tällöin lämmityksen aikana ja uudelleen ennen jäähdyttämistä ja tarjoilua.
Täytteellä varustettu pasta (kylmä)	350 g	600 W	4 1/2-5 1/2	3	Laita pasta (esim. ravioli tai tortelliini) syvään keraamiseen astiaan. Peitä muovikannella. Hämmennä silloin tällöin lämmityksen aikana ja uudelleen ennen jäähdyttämistä ja tarjoilua.
Valmisruoka-alatanen (kylmä)	350 g 450 g	600 W	5 1/2-6 1/2 6 1/2-7 1/2	3	Aseta lämmitettävä 2-3 hengen valmisruoka-ateria keraamiseen astiaan. Peitä kelmulla.

Lapsenruoan ja -maidon lämmitys

Käytä tässä taulukossa annettavia tehotasoja ja lämmitysaikoja lämmityksen suuntavi ivoina.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min)	Jäähtymi-saika(min)	Ohjeet
Lapsenruoka (vihannekset + liha)	190 g	600 W	20-30 s	2 - 3	Kaada syvään keraamiseen lautaseen. Lämmitä kansi päällä. Sekoita lämmityksen jälkeen. Jäähtymisaika 2-3 min. Sekoita kunnolla ennen tarjoilemista ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Lasten puuro (vilja + maito + hedelmät)	190 g	600 W	10-20 s	2 - 3	Kaada syvään keraamiseen lautaseen. Lämmitä kansi päällä. Sekoita lämmityksen jälkeen. Jäähtymisaika 2-3 min. Sekoita kunnolla ennen tarjoilemista ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Lapsen maito	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s - 1 min	2 - 3	Sekoita ja ravistele kunnolla ja kaada steriloituun lasipulloon. Sijoita keskelle pyörivää lautasta. Lämmitä ilman kantta. Sekoita kunnolla lämmityksen jälkeen. Jäähtymisaika 2 min. Sekoita kunnolla ennen tarjoilemista ja tarkista lämpötila huolellisesti.

FI

SULATUS

Mikroaallot ovat erinomainen tapa sulattaa pakasteruokia. Ne sulattavat jäädytetyn ruoan hellävaraisesti ja nopeasti. Tästä voi olla hyvinkin suurta hyötyä esim. silloin kun odottamattomia vieraita tulee kylään.

Pakastetun kanan tulee antaa sulaa kunnolla ennen sen lämmittämistä. Poista siitä kaikki metalliverkot ja pakkauskääreet sulaneen nesteen poisjohdattamiseksi.

Laita pakasteruoka lautaselle ilman kantta. Käännä sulatettava ruoka ympäri, kun sula tusajasta on kulunut noin puolet, valuta pois sulanut neste ja poista sisäelimet niin pian kuin mahdollista. Tarkista ruoka aika ajoin varmistaaksesi, ettei se ole lämminnyt liikaa. Jos ruoan pienimmät ja ohuemmat osat alkavat lämmitä, ne voidaan suojata käärimäl lä ne sulatuksen ajaksi hyvin pieniin alumiinifolion suikaleisiin.

Jos kanan ulkopinnat alkavat lämmitä, keskeytä sulattaminen ja anna kanan jäähtyä 20 minuuttia ennen kuin jatkat sulatusta.
Jätä kala, liha ja kana paikalleen uuniin sulatuksen loppuun suorittamiseksi.
Täydellisen sulatuksen jäähtymisaika vaihtelee riippuen sulatettavan ruoka-aineen määrästä. Lue lisätietoja alla olevasta taulukosta.

Vihje: Litteä ruoka sulaa paremmin kuin paksu, ja pienemmät määrät sulavat nopeam min kuin suuret. Muista nämä vihjeet pakastaessasi ja sulattaessasi ruokaa.

Lämpötilaltaan -18 ja -20°C asteen välillä olevan pakasteruoan sulattamiseksi käytä alla olevaa taulukkoa oppaana.

Kaikki pakasteruoat tulisi sulattaa käyttämällä sulatustehotasoa (180 W).

Ruoka	Annos	Teho	Jäähtymi-saika(min)	Ohjeet
Liha				
Jauheliha	200 g 400 g	6 1/2-7 1/2 11-13	10-20	Aseta liha laakealle keraamiselle lautaselle. Suojaa ohuemmat reunat alumiinifoliolla. Käännä liha, kun noin puolet sulatusajasta on kulunut!
Porsaankyljykset	250 g	7 1/2-8 1/2		
Kana				
Broileriannokset	500 g (2 kpl)	13 1/2-14 1/2	15-40	Laita ensin kanapalat nahkapuoli alaspäin, kokonainen kana ensin rintapuoli alaspäin laakealle keraamiselle astialle. Suojaa ohuem-mat kohdat, kuten siivet alumiinifoliolla. Käännä ympäri, kun noin puolet sulatusajasta on kulunut!
Kokonainen kana	950 g	27-29		
Kala				
Kalafileet	200 g (2 kpl) 400 g (4 kpl)	6-7 12-13	10-20	Laita pakastekala keskelle keraamista lautasta. Siirrä ohuemmat osat paksumpien alle. Suojaa kapeammat päät alumiinifoliolla. Käännä ympäri kun puolet sulatusajasta on kulunut.
Hedelmät				
Marjat	250 g	6 1/2-7 1/2	5-10	Aseta hedelmät laakean ja pyöreään lasiasti-aan (joka on läpimitaltaan suuri).
Sämpylät				
(jokainen noin 50 g)Paahtoleipä /voileipäSaks.	2 kpl 4 kpl 250 g	1 1/2-2 3-3 1/2 5-5 1/2	5-10	Aseta sämpylät ympyränmuotoiseksi ryhmäksi tai leipä vaakasuoraan keittiöpaperille pyörivän lautasen keskelle. Käännä ympäri kun noin puolet sulatusajasta on kulunut!

FI

ERIKOISVIHJEET

VOIN SULATTAMINEN
Laita 50 g voita kapeaan ja syvään lasiin. Peitä muovikannella. Lämmitä 30-40 sekuntia 850 W:lla, kunnes voi on sulanut.

SUKLAAN SULATTAMINEN
Laita 100 g suklaata kapeaan ja syvään lasiin. Lämmitä 3-5 minuuttia, kunnes suklaa on sulanut.
Hämmennä kerran tai pari sulatuksen aikana.

KITEYTYNEEN HUNAJAN SULATTAMINEN
Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa kapeaan ja syvään lasiin. Lämmitä 20-30 sekuntia 300 W:lla, kunnes hunaja on sulanut.

HYYTELÖN SULATTAMINEN
Laite kuivat hyytelösuikaleet (10 g) 5 minuutiksi kylmään veteen.
Nosta sen jälkeen hyytelö pieneen lasipyreksikulhoon.
Lämmitä 1 minuutti 300 W:llä.
Hämmennä sulatuksen jälkeen.

KUORRUTTEEN JA SOKERIKUORRUTUKSEN KEITTÄMINEN (KAKKUJA JA LEIVONNAISIA VARTEN)
Sekoita keskenään pikakuorrute (noin 14 g) ja 40 g sokeria ja 250 ml kylmää vettä. Lämmitä ilman kantta lasipyreksikulhossa 3 1/2-4 1/2 minuuttia 850 W:lla, kunnes kuorrute on läpinäkyvää. Hämmennä kahdesti lämmityksen aikana.

HILLON KEITTÄMINEN
Aseta 600 g hedelmiä (esim. erilaisia marjoja) sopivankokoiseen, kannella varustettuun lasipyreksikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä kunnolla.
Lämmitä ilman kantta 10-12 minuuttia 850 W:lla.
Hämmennä useita kertoja lämmityksen aikana. Kaada suoraan pieniin, kierrekansilla varustettuihin hillopurkkeihin. Sulje kansi noin 5 minuutin kuluttua.

VANUKKAAN TEKEMINEN
Sekoita vanukasjauhe sokeriin ja maitoon (500 ml) seuraamalla valmistajan ohjeita, ja hämmennä hyvin. Käytä sopivankokoista, kannella varustettua lasipyreksikulhoa. Lämmitä kansi päällä 6 1/2-7 1/2 minuuttia 850 W:lla. Hämmennä useamman kerran lämmityksen aikana.

MANTELISUIKALEIDEN RUSKISTAMINEN
Levitä 30 g manteleita tasaisesti keskikokoiselle keraamiselle lautaselle.
Hämmennä useita kertoja 3 1/2-4 1/2 minuutin pituisen ruskistuksen 600 W:lla tehdyn aikana. Anna jäähtyä uunissa 2-3 minuuttia. Käytä patalappuja lautasen ottamiseen uunista!

Puhdistaminen

FI

Seuraavat mikrouunin osat tulisi puhdistaa säännöllisesti rasvan ruoanmurusten kerääntymisen estämiseksi.

- ***Sisä- ja ulkopinnat***
- ***Oviluukku ja oven tiivisteet***
- ***Pyörivä lautanen ja pyörivä kehä***

Varmista AINA, että oven tiivisteet ovat puhtaat ja että oviluukku sulkeutuu kunnolla.

1. Puhdista ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhdo ja kuivaa.

2. Puhdista kaikki roiskeet ja tahrat sisäpinnoilta ja pyörivästä kehästä saippuavedellä. Huuhdo ja kuivaa.

3. Kovettuneet ruoantähteet saadaan pehmenemään ja hajut saadaan pois aittamalla kupillinen laimennettua sitruunamehua pyörivälle lautaselle ja lämmittämällä täydellä teholla 10 minuut tia.

4. Pese konepesun kestävä lasialusta aina tarvittaessa.

➢ **ÄLÄ** läikytä vettä tuuletusaukkoihin. **ÄLÄ KOSKAAN** käytä hankaavia pesuaineita tai kemi allisia liuottimia.
Ole erityisen tarkka puhdistaessasi oven tiivisteitä, jotteivät ruoanmurut:

- Alkaisi kerääntyä tiivisteihin
- Estäisi ovea sulkeutumasta kunnolla.

Uunin varastointi ja käytön valmistelu

Mikrouunin varastoinnissa ja huollossa on otettava huomioon muutamia yksinkertaisia varotoimenpiteitä.
Uunia ei pidä käyttää, jos sen oviluukku tai oven tiivisteet ovat vahingoittuneet:

- ***Sarana rikki***
- ***Vialliset tiivisteet***
- ***Uunin kotelo vääntynyt tai vioittunut***

Uunin korjaus on jätettävä valtuutetun, mikrouuneihin erikoistuneen huoltoteknikon tehtäväksi.

ÄLÄ KOSKAAN poista uunin ulkokoteloa uunista. Jos uunissa on vika ja se kaipaa korjausta tai jos et ole varma sen kunnosta:

- Irrota virtajohto pistorasiasta
- Ota yhteys lähimpään Samsung-huoltoon.

➢ Jos haluat varastoida uunin väliaikaisesti, valitse säilytyspaikaksi kuiva ja pölytön paikka.
Syy: Pöly ja kosteus voivat vaikutta haitallisesti uunin käyttöosiin.

➢ Tätä mikrouunia ei ole tarkoitettu liikekäyttöön.

Tekniset tiedot

FI

SAMSUNG pyrkii koko ajan parantamaan tuotteidensa laatua. Sekä laitteen rakennetta että näitä käyttöohjeita voidaan sen vuoksi muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.

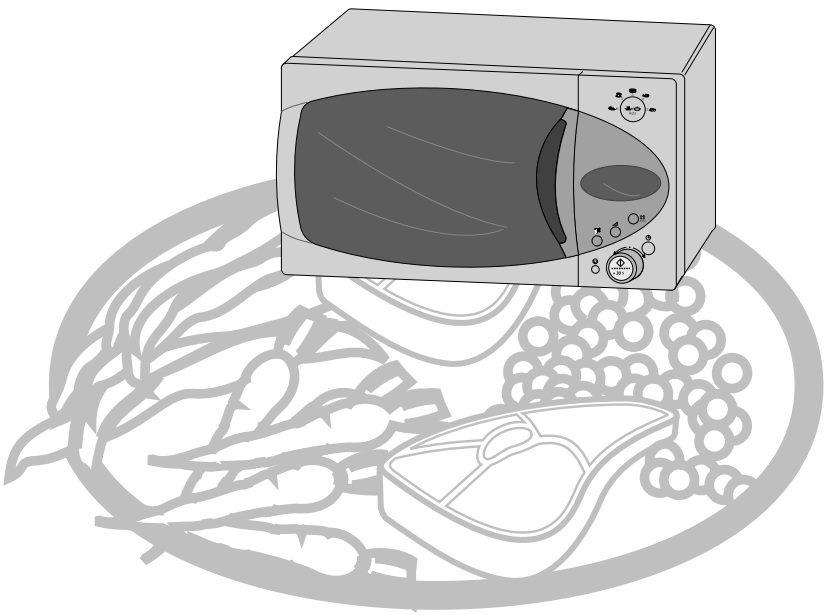
Malli	**M1774 / M1714**
Virtalähde	230 V ~ 50 Hz
Virrankulutus Mikroaalto	 1250 W
Lähtöteho	100 W/850 W (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Magnetroni	OM75S (31)
Jäähdytysjärjestelmä	Moottorilla varustettu tuuletin
Mitat (L x K x S) Ulkopuoliset Vapaa sisätila	 489 x 275 x 370 mm 306 x 201 x 322 mm
Tilavuus	20 litraa
Paino Netto	 14 kg (noin)

SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN
M1774 / M1714

Betjeningsvejledning
og
madlavningsguide

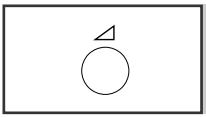


Kort oversigt

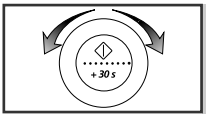
DK

Model : M1774

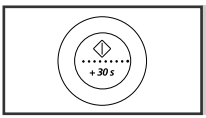
Jeg vil lave mad i mikrobølgeovnen



1 Sæt maden i mikrobølgeovnen.
Indstil varmeeffekt ved at trykke på ⊿-knappen en eller flere gange.

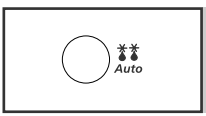


2 Indstil kogetid ved at dreje på drejeknappen.

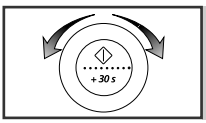


3 Tryk på ⏀-knappen.
Resultat: Madlavningen starter.
Når tilberedningstiden er over, bipper ovnen fire gange.

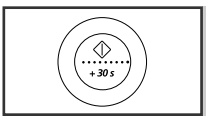
Jeg vil optø dybfrossen mad



1 Sæt den frosne mad i mikrobølgeovnen.
Vælg hvilken madtype, der skal tøs op, ved at trykke på **Auto** (⁑)-knappen.

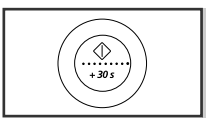


2 Indstil vægt ved at dreje på drejeknappen.



3 Tryk på ⏀-knappen.

Jeg vil lægge et minut til



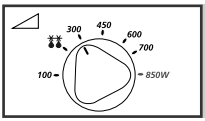
Lad maden stå i ovnen.
Tryk en eller flere gange på **+30s** -knappen for hver 30 sekunder, du vil lægge til.

Kort oversigt (fortsat)

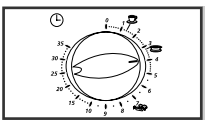
DK

Model : M1714

Jeg vil lave mad i mikrobølgeovnen

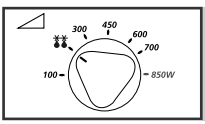


1 Sæt maden i mikrobølgeovnen.
Indstil varmeeffekt ved at dreje knappen **VARMEEFFEKT**.

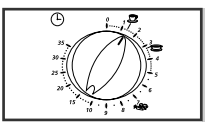


2 Indstil kogetid ved at dreje knappen **TID**.

Jeg vil optø dybfrossen mad

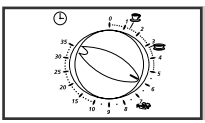


1 Drej knappen **VARMEEFFEKT** til symbolet for Optøning (❄❄).



2 Drej knappen **TID** for at vælge den passende optøningstid.

Jeg vil justere kogetiden



Lad maden stå i ovnen.
Drej knappen **TID** til den ønskede tid.

Indholdsfortegnelse

DK

Kort oversigt 2
Ovnen 5
Kontrolpanel 6
Tilbehør 8

Om denne betjeningsvejledning 9
Sikkerhedsforskrifter 10
Mikrobølgeovnens installation 12
Hvordan du stiller uret (M1774).....12
Sådan virker mikrobølgeovnen 13
Kontroller, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt 14
Hvis du er i tvivl om noget eller der opstår et problem 15

Lave mad/opvarme færdigmad 16
Varmeeffekter 17
Sluk for mikrobølgeovnen 18
Juster tilberedningstiden 18
Sådan anvendes funktionen Automatisk Opvarmning/Tilberedning (M1774) ..19
Indstillinger for Automatisk Opvarmning/Tilberedning (M1774).....20
Sådan anvendes funktionen Hurtig Opvarmning 21
Indstillinger for Hurtig Opvarmning 21
Automatisk Optøning (M1774) 22
Manuel Optøning (M1714) 22
Indstillinger for Automatisk Optøning (M1774) 23
Sådan anvendes funktionen Fjernelse af lugt (M1774) 24

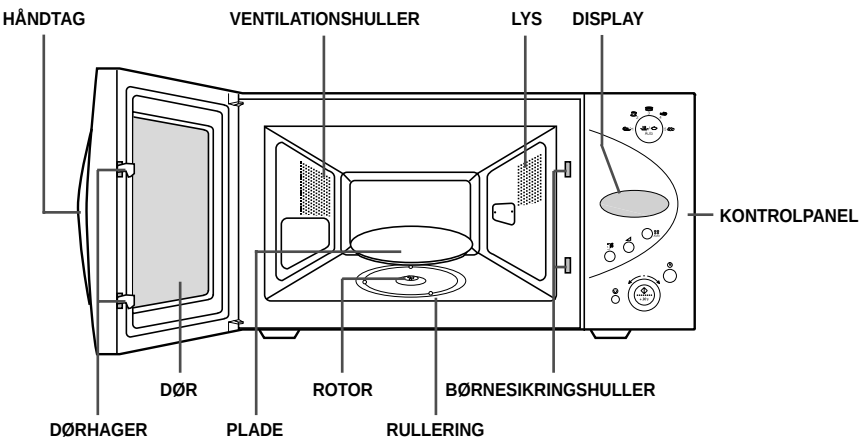
Hvordan man slukker bippelyd (M1774) 25
Børnesikring (M1774) 25

Kogegrejsguide 26
Kogeguide 27
Rengøring af mikrobølgeovnen 35
Reparation og opmagasinering af mikrobølgeovnen 36
Tekniske specifikationer 37

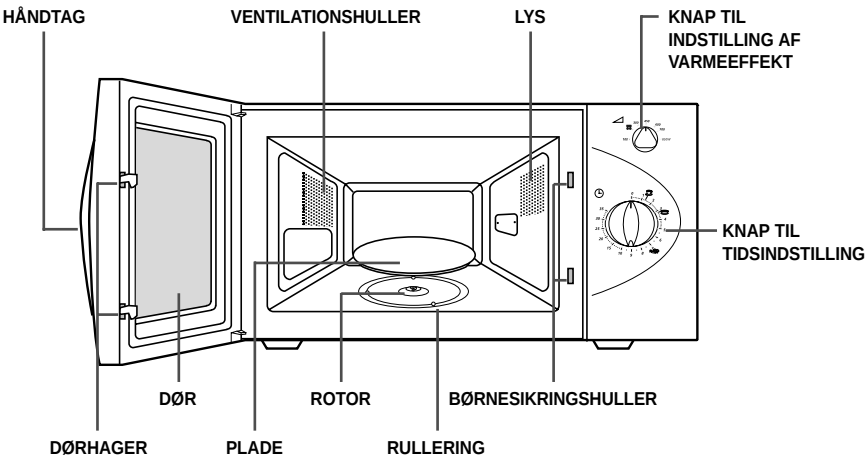
Ovnen

DK

Model : M1774



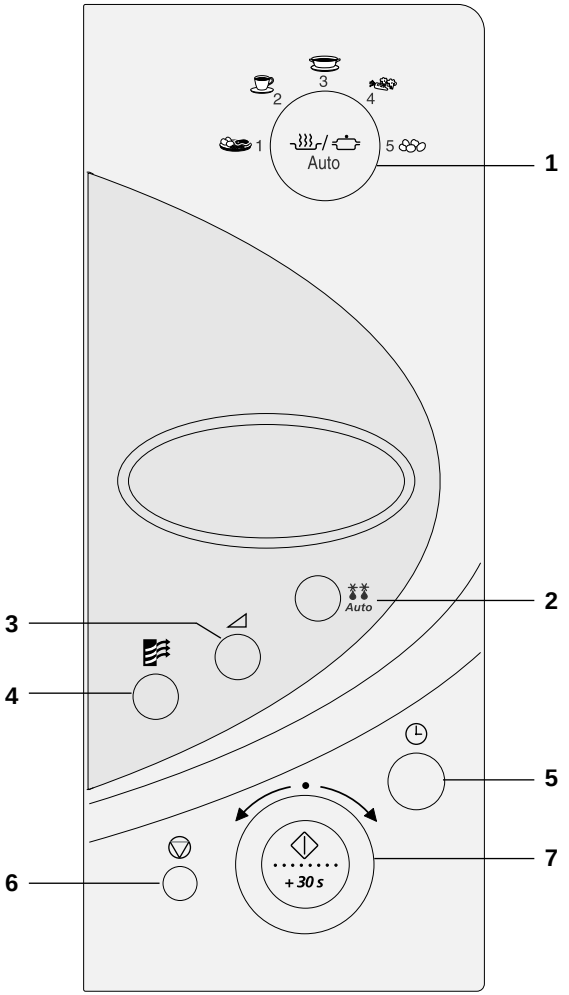
Model : M1714



Kontrolpanel

DK

Model : M1774

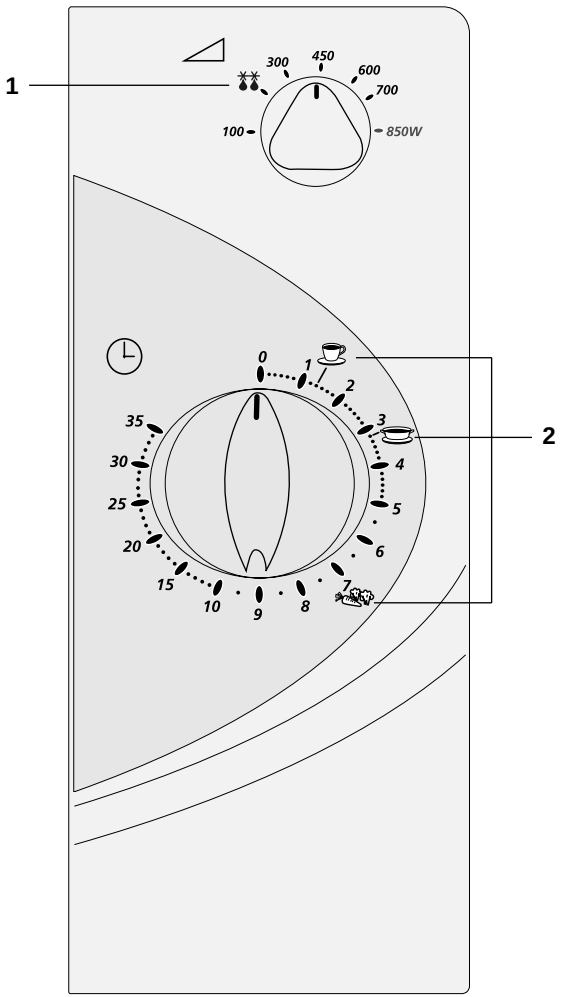


1. AUTOMATISK OPVARMNING/ TILBEREDNING
2. AUTOMATISK OPTØNING
3. VARMEEFFEKT
4. KNAPPEN FJERNELSE AF LUGT
5. KLOKKESLÆT
6. STOPKNAP/AFBRYDKNAP
7. STARTKNAP/DREJEKNAP (Tilberedningstid, vægt og antal portioner)

Kontrolpanel (fortsat)

Model : M1714

DK

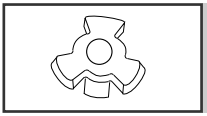


1. OPTØNING
2. HURTIG OPVARMNING

Tilbehør

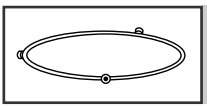
DK

Afhængig af hvilken model, du har købt, leveres mikrobølgeovnen med forskelligt tilbehør, som kan bruges på en række forskellige måder.



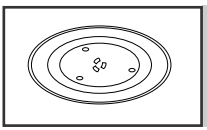
1 **Rotor**, som skal placeres korrekt over motorakslen nederst i mikrobølgeovnen.

Formål: Rotoren drejer pladen rundt.



2 **Rullering**, placeres i midten af mikrobølgeovnen.

Formål: Rulleringen støtter pladen.



3 **Plade**, placeres på rulleringen og med det midterste beslag på rotoren.

Formål: Kogegrejet stilles på pladen, der er let at tage ud og gøre ren.

☛ Mikrobølgeovnen må **IKKE** benyttes uden rotor, rullering og plade.

Om denne betjeningsvejledning

DK

Tillykke med din nye SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne betjeningsvejledning indeholder mange nyttige oplysninger om, hvordan du kan bruge mikrobølgeovnen:

- ***Sikkerhedsforskrifter***
- ***Velegnet tilbehør og kogegrej***
- ***Nyttige tips om tilberedning***

På indersiden af omslaget finder du en kort oversigt, som forklarer ovnens tre grundlæggende funktioner:

- ***Madlavning***
- ***Optøning***
- ***Tilføje ekstra tilberedningstid***

Forrest i vejledningen finder du illustrationer af mikrobølgeovnen, og hvad der er endnu vigtigere, en oversigt over knapperne på kontrolpanelet.

Ved trin-for-trinprocedurer vil du støde på nedenstående tre symboler.

Vigtigt

Bemærk

Drej

UNDGÅ STRÅLING MED MIKROBØLGER

Hvis disse sikkerhedsforskrifter ikke følges, kan du blive udsat for skadelig stråling fra mikrobølgeovnen.

(a) Mikrobølgeovnen må under ingen omstændigheder være tændt, når døren er åben. Forsøg heller aldrig at pille ved sikkerhedslåsene (dørholdemekanismerne) eller stikke noget ind i åbningerne.

(b) Der må ikke sættes noget i klemme i ovndøren. Pakningsoverfladerne på døren, og mikrobølgeovnen skal altid aftørres, når mikrobølgeovnen har været i brug. Vask først med en fugtig klud og derefter med en blød og tør klud.

(c) Mikrobølgeovnen må ikke bruges, hvis den er defekt. Reparationer skal foretages af kvalificerede serviceteknikere med godt kendskab til Samsungs mikrobølgeovne.

Det er specielt vigtigt, at ovndøren kan lukkes, og at der ikke er skade på:
(1) Døren, pakningerne på døren og pakningsfladerne
(2) Dørholdermekanismerne (ødelagte eller løse)
(3) Strømledningen

(d) Ovnen bør ikke justeres på nogen måde eller repareres af andre end kvalificerede serviceteknikere med godt kendskab til Samsungs mikrobølgeovne.

Sikkerhedsforskrifter

DK

Inden du laver mad eller koger vand i mikrobølgeovnen, bør du kontrollere, at du følger sikkerhedsforskrifterne, der er beskrevet nedenfor.

1. Der må **IKKE** bruges kogegrej af metal i mikrobølgeovnen:
- Metalbægre eller beholdere
- Middagsservice med guld- eller sølvdekorationer
- Stegespid, gafler el. lign.

Forklaring: Metalgenstande kan give anledning til elektriske lysbuer eller gnister, der kan skade ovnen.

2. Du må **ALDRIG** opvarme følgende:
- Lufttætte eller vakuumpakkede flasker, glas og beholdere
  Eksempel: Glas med babymad.
- Mad med skal
  Eksempel: Æg, nødder med skal, tomater.

Forklaring: Det øgede tryk kan få beholderen eller skallen på f.eks. æggene til at eksplodere.

Tips: Tag låget af, og prik hul på skallerne, poserne o.s.v.

3. Mikrobølgeovnen må **IKKE** tændes, når den er tom.

Forklaring: Væggene i ovnen kan blive ødelagte.

Tips: Der skal altid stå et glas vand i mikrobølgeovnen. Vandet absorberer mikrobølgerne, hvis mikrobølgeovnen startes ved en fejltagelse.

4. Hvis mikrobølgeovnen startes uden du har sat noget i den, vil strømmen automatisk blive afbrudt af sikkerhedshensyn. Du vil kunne anvende ovnen igen efter 30 minutter.

5. Ventilationsåbningerne bag på mikrobølgeovnen må **IKKE** tildækkes med stof eller papir.

Forklaring: Der kan gå ild i stoffet eller papiret, når den varme luft kommer ud af ventilationsåbningerne.

6. Du bør **ALTID** bruge grydelapper, når du tager noget ud af ovnen.

Forklaring: Nogle kogegrej absorberer mikrobølgerne, og der overføres altid varme fra maden til kogegrejet. Kogegrejet er derfor varmt.

7. Væggene inde i mikrobølgeovnen må **IKKE** berøres.

Forklaring: Væggene kan være så varme, at du brænder dig, selv om mikrobølgeovnen er slukket, og væggene ikke ser ud til at være varme. Brændbart materiale må aldrig komme i kontakt med væggene inde i mikrobølgeovnen, før ovnen er afkølet.

8. For at reducere risikoen for, at der opstår brand i mikrobølgeovnen må du:
- Ikke opbevare brændbart materiale i ovnen
- Fjerne ståltråd eller lignende fra papir- eller plastposer
- Ikke bruge mikrobølgeovnen til at tørre avispapir
- Holde ovndøren lukket, hvis du opdager røg, og slukker ovnen eller tager stikket ud af kontakten

Sikkerhedsforskrifter (fortsat)

9. Vær især forsigtig, når du varmer drikkevarer og barnemad.
- Maden skal **ALTID** stå i mindst 20 sekunder, efter at ovnen er slukket (varmefordelingstid) sådan, at temperaturen i maden jævnes ud.
- Rør rundt, hvis det er nødvendigt under opvarmning og **ALTID** efter opvarmning.
- Vær forsigtig med beholderen efter opvarmning. Du kan risikere skoldning, hvis beholderen er for varm.
- Der er risiko for stødkogning efter opvarmningen.
- For at forhindre stødkogning og skoldning, kan du stikke en plastikske eller glaspind i væsken, og omrøre før, under og efter opvarmning.
  Forklaring: Under opvarmning af væsker kan kogepunktet indtræde med forsinkelse, hvorved der kan opstå stødkogning, når beholderen fjernes fra ovnen. Derved opstår risikoen for skoldning.
- Hvis du bliver skoldet, skal du følge disse FØRSTEHJÆLPSRÅD.
  - Skyl det skoldede område i koldt vand i mindst 10 minutter.
  - Læg en ren og tør forbinding på.
  - Der må ikke smøres creme, olie eller salve på det skoldede område.
- Kogegrejet må **ALDRIG** fyldes til randen. Anvend kogegrej, som er bredere øverst end nederst, så væsken ikke koger over. Flasker med smal flaskehals kan eksplodere, hvis de bliver for varme.
- Kontroller **ALTID**, at barnemaden eller mælken ikke er for varm, før den gives til barnet.
- Sutteflasker må **ALDRIG** varmes op, medens sutten er skruet på. Flasken kan eksplodere, hvis den bliver for varm.

10. Vær forsigtig med strømledningen.
- Strømledningen eller stikket må aldrig komme i kontakt med vand eller varme overflader.
- Mikrobølgeovnen må ikke bruges, hvis strømledningen eller stikket er defekt.

11. Stå på en armlængdes afstand fra mikrobølgeovnen, når du åbner døren.
Forklaring: Du kan blive forbrændt af den varme luft eller damp, der strømmer ud af mikrobølgeovnen.

12. Hold indersiden af ovnen ren.
Forklaring: Madrester, der har sat sig fast på indersiden af oven, kan beskadige malingen og dermed ovnens ydeevne.

13. Det er muligt at du hører kliklyde når du anvender oven. Især ved optøning.
Forklaring: Lydene kan opstå ved ændringer i strømstyrken, hvilket er normalt.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

Når du laver mad eller tør frossen mad op og anvender engangs-kogegrej af plastik, papir eller andet brændbart materiale, bør du holde øje med maden i mikrobølgeovnen.

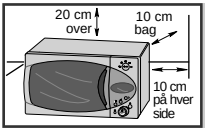
VIGTIGT

Mindre børn må **ALDRIG** lege eller bruge mikrobølgeovnen. Børn skal **ALTID** holdes under opsyn, når de opholder sig i nærheden af mikrobølgeovnen, medens den er i brug. Genstande, der tiltrækker børns opmærksomhed, må ikke opbevares eller gemmes over mikrobølgeovnen.

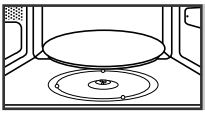
Mikrobølgeovnens installation

DK

Stil ovnen på en flad, jævn overflade, der er solid nok til at bære ovnens vægt.



1 Placer ovnen så den har tilstrækkelige ventilationsmuligheder. Der bør være 10 cm luft på hver side af og bag ved ovnen og 20 cm over ovnen.



2 Fjern al den emballage, som findes inde i mikrobølgeovnen ved levering. Sæt rulleringen og pladen på plads.
Kontroller, at pladen roterer uhindret.

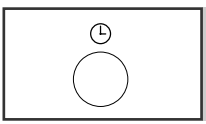
- Ventilationshullerne må **ALDRIG** tildækkes. Ovnen kan blive overophedet, så den automatisk bliver slået fra. Ovnen kan ikke bruges igen, før den er tilstrækkelig afkølet.
- Af hensyn til din egen sikkerhed, skal du sætte ledningen i et jordforbundet vekselstrømsstik til 3 ben, 230 Volt, 50Hz AC. Hvis apparatets strømledning er ødelagt, skal den udskiftes med en specialledning (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Kontakt din forhandler for at få den udskiftet. Specifikationerne for mikrobølgeovnens strømforsyning skal respekteres. Hvis du er nødt til at benytte en forlængerledning, skal den opfylde samme specifikation som strømledningen til mikrobølgeovnen.
- Mikrobølgeovnen må **IKKE** placeres i varme eller fugtige omgivelser.
  Eksempel: Ved siden af en almindelig ovn eller nær en radiator.
- Mikrobølgeovnen skal aftørres indvendigt med en fugtig klud, før den tages i brug den første gang. Det samme gælder pakningssiden på ovndøren.

Hvordan du stiller uret (M1774)

Mikrobølgeovnen har et indbygget ur. Klokkeslættet kan vises i 24-timers eller 12-timers format. I følgende situationer skal uret stilles:

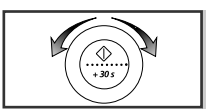
- ***Når du lige har købt mikrobølgeovnen***
- ***Når der lige har været strømafbrydelse***

Ved skift mellem sommer- og vintertid.



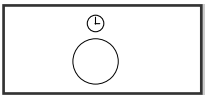
1

Klokkeslættet vises i...	**hvis du trykker på 🕒-knappen...**
24-timers format	en gang
12-timers format	to gange

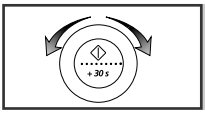


2 Indstil timer ved at dreje på drejeknappen.

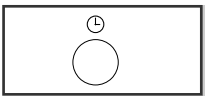
Hvordan du stiller uret (M1774) (fortsat)



3 Tryk på 🕒-knappen.



4 Indstil minutter ved at dreje på drejeknappen.



5 Tryk på 🕒-knappen, når det rigtige klokkeslæt vises i displayet.

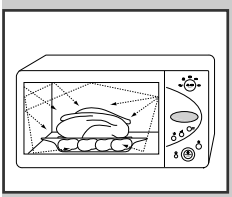
Sådan virker mikrobølgeovnen

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Den udløste energi bruges til at koge, opvarme eller optø mad, uden at maden ændrer form eller farve.

Du kan bruge mikrobølgeovnen til:

- ***Optøning***
- ***Hurtig opvarmning***
- ***Automatisk opvarmning/tilberedning (M1774)***
- ***Tilberedning***

<u>Virkemåde</u>



1 Magnetronen frembringer mikrobølger, som fordeles jævnt, når maden på pladen drejer rundt. Maden bliver derfor opvarmet jævnt.

2 Mikrobølgerne absorberes i det yderste lag af maden (2,5 cm). Opvarmningen fortsætter derefter, efterhånden som varmen spredes inde i maden.

3 Der er stor forskel på, hvor lang ovntid de forskellige madvarer skal have. Det afhænger af følgende forhold:
- Vægt og massefylde
- Vandindholdet
- Starttemperaturen (køleskabskold eller opvarmet til rumtemperatur)

☞ Inde i midten bliver maden varmet op, ved at varmen fra de yderste lag fordeles ind mod midten. Madlavningen fortsætter derfor efter, at du har taget maden ud af ovnen. Varmefordelingstiderne, der er anført i denne betjeningsvejledning, skal derfor overholdes sådan, at:
- Varmen fordeles jævnt
- Maden ikke koldere i midten end i de yderste lag

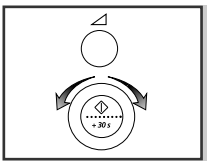
Kontroller, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt

DK

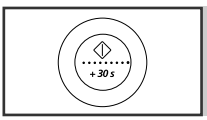
Det er nemt at kontrollere, at mikrobølgeovnen fungerer korrekt, brug følgende enkle fremgangsmåde.

Stil en kop vand på pladen.

Model : M1774

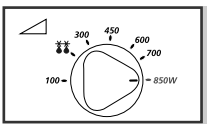


1 Tryk på ⊿-knappen og indstil tilberedningstiden til 4-5 minutter ved at dreje på drejeknappen.

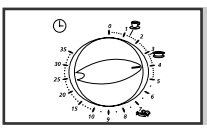


2 Tryk på ⏀-knappen.
Resultat: Det skal være tilstrækkeligt til at bringe vandet i kog.

Model : M1714



1 Indstil varmeeffekten til maksimum ved at dreje knappen **VARMEEFFEKT**.



2 Indstil tiden til 4-5 minutter ved at dreje knappen **TID**.
Resultat: Det skal være tilstrækkeligt til at bringe vandet i kog.

➢ Ovnen skal være tilsluttet en stikkontakt. Pladen skal sidde på rulleringen i ovnen. Hvis du ikke benytter maksimal varmeeffekt, tager det længere tid at koge en kop vand.

Hvis du er i tvivl om noget eller der opstår et problem

DK

Prøv de angivne løsningsforslag, hvis et af nedenstående problemer opstår.

1. Dette er normalt.
- Der er kondensvand i mikrobølgeovnen
- Der strømmer luft omkring mikrobølgeovnen
- Lyset reflekteres ved døren og det ydre kabinet
- Der kommer damp ud af ovndøren og ventilationshullerne

2. Ovnen starter ikke, når du trykker på ⏀-knappen (M1774).
- Er døren helt lukket?

3. Ovnen starter ikke, når du drejer på knappen **TID** (M1714).
- Er døren helt lukket?

4. Maden er slet ikke blevet varmet op.
- Er tiden indstillet korrekt og/eller er der trykket på ⏀-knappen (M1774)?
- Er tiden indstillet korrekt (M1714)?
- Er døren helt lukket?
- Er det elektriske kredsløb blevet overbelastet, så der er sprunget en sikring eller et relæ er slået fra?

5. Maden har enten fået for lidt eller for meget varme.
- Var tilberedningstiden korrekt til denne type af madvarer?
- Har du valgt rigtig varmeeffekt?

6. Der dannes gnister i mikrobølgeovnen.
- Har du brugt en skål med metalkant?
- Har du glemt en gaffel eller en anden metalgenstand i ovnen?
- En alufolien for tæt på mikrobølgeovnens indervæg?

7. Mikrobølgeovnen forstyrrer radio- eller TV-modtagelsen.
- Når ovnen er tændt, kan den være en smule forstyrrende for radio- eller TV-modtagelsen. Dette er normalt. For at løse dette problem, skal du installere ovnen fjernt fra TV, radio og antenner.
- Hvis mikrobølgeovnens mikroprocessor registrerer en forstyrrelse, kan displayet blive nulstillet. For at løse dette problem, skal du trække strømstikket ud og sætte det i igen. Stil uret igen (M1774).

➢ Hvis du ikke kan løse problemet vha. ovenstående retningslinier, kan du kontakte din lokale SAMSUNG-forhandler eller SAMSUNG service efter salg.

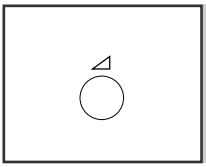
Lave mad/opvarme færdigmad

DK

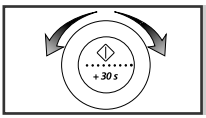
Denne vejledning beskriver, hvordan du kan lave mad i mikrobølgeovnen eller varme færdigmad op. Du skal ALTID kontrollere indstillingen af mikrobølgeovnen, inden du lader den stå uden opsyn.

Åbn døren ved at trække i håndtaget på dørens højre side.
Stil en kop vand på pladen. Luk ovndøren.

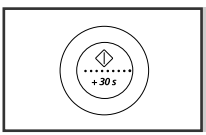
Model : M1774



1 Tryk på ⊿-knappen.
Resultat: Indikationen 850 W (maksimal varmeeffekt) vises. Indstil varmeeffekten ved at trykke på ⊿-knappen igen, indtil den ønskede varmeeffekt vises i displayet.
Se også tabellen for varmeeffekt på næste side.



2 Indstil kogetid ved at dreje på drejeknappen.

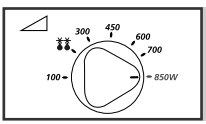


3 Tryk på ◇-knappen.
Resultat: Ovnlyset tændes, og pladen begynder at rotere. Kogning starter, og når ovnen er færdig, vil du høre en bippelyd fire gange.

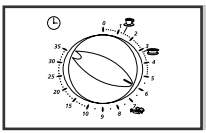
Tænd **aldrig** for mikrobølgeovnen, når den er tom.

Hvis du bare vil varme noget mad en kort tid ved maksimal varmeeffekt (850 W), kan du trykke på **+30s** -knappen lige så mange gange, som ovntiden 30 sekunder. Mikrobølgeovnen starter med det samme.

Model : M1714



1 Indstil varmeeffekt til maksimum ved at dreje knappen **VARMEEFFEKT**.
(maksimal varmeeffekt: 850 W)



2 Indstil tiden ved at dreje knappen **TID**.
Resultat: Ovnlyset tændes, og pladen begynder at rotere.

Tænd **aldrig** for mikrobølgeovnen, når den er tom.

Du kan ændre varmeniveau ved at dreje knappen **VARMEEFFEKT** under kogningen.

Varmeeffekter

Du kan vælge blandt nedenstående varmeeffekter.

DK

Varmeniveau	Strømforbrug	
	M1774	**M1714**
SAUTERING	850 W	850 W
OPVARMNING	-	700 W
MEDIUM HØJ	600 W	600 W
MEDIUM	450 W	450 W
MEDIUM LAV	300 W	300 W
OPTØNING (❄❄)	180 W	180 W
LAV / LUN	100 W	100 W

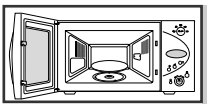
- Hvis du vælger en høj varmeeffekt, skal du nedsætte kogetiden.
- Hvis du vælger en lav varmeeffekt, skal du øge kogetiden.

DK

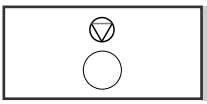
Sluk for mikrobølgeovnen

Du kan slukke for mikrobølgeovnen når som helst, så du kan se til maden.

Model : M1774



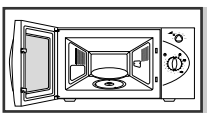
1 Hvis du vil slukke ovnen midlertidigt, åbn døren.
Resultat: Tillavningen stoppes. Mikrobølgeovnen tændes igen, når du lukker ovndøren og trykker på ◇-knappen igen.



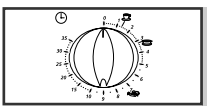
2 Hvis du vil slukke ovnen helt, tryk på ▽-knappen.
Resultat: Tillavningen stoppes. Hvis du vil ophæve tillavningen, trykker du på ▽-knappen igen.

Du kan også annullere en hvilken som helst indstilling inden kogningen ved at trykke på ▽-knappen.

Model : M1714



1 Hvis du vil slukke ovnen midlertidigt, åbn døren.
Resultat: Tillavningen stoppes. Mikrobølgeovnen tændes igen, når du lukker ovndøren.

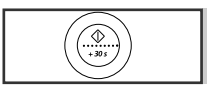


2 Hvis du vil slukke ovnen helt, drej knappen **TID** til "0".

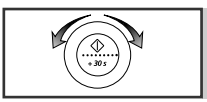
Juster tilberedningstiden

Model : M1774

Du kan øge tilberedningstiden ved at trykke på* +30s *-knappen en gang for hver 30 sekunder, der skal lægges til.

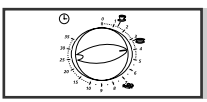


Tryk en eller flere gange på **+30s** -knappen for hver 30 sekunder, du vil lægge til.



Under tilberedningen kan du øge eller nedsætte tilberedningstiden ved at dreje drejeknappen til højre eller venstre.

Model : M1714



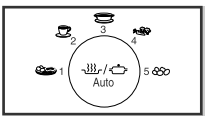
Juster den resterende tilberedningstid ved at dreje knappen **TID**.

Sådan anvendes funktionen Automatisk Opvarmning/Tilberedning (M1774)

DK

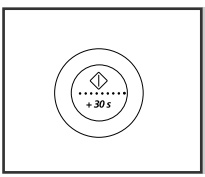
Automatisk Opvarmning/Tilberedning har 6 forindstillede tillavningstider. Det er hverken nødvendigt at indstille tilberedningstiden eller varmeeffekten. Angiv serveringsportioner ved at dreje på drejeknappen.

Stil maden midt på pladen. Luk ovndøren.



1 Vælg madtype ved at trykke på **Auto** (/)-knappen en eller flere gange.

2 Vælg portionsstørrelse ved at dreje på drejeknappen.
(Se tabellen på næste side.)



3 Tryk på ◇-knappen.

Resultat: Tilberedning starter. Når den er færdig:
1) Bipper ovnen fire gange.
2) Vil slutsignalet lyde en gang pr. minut.
3) Vises den aktuelle tid igen.

➢ Brug kun mikroovnfast service.

Indstillinger for Automatisk Opvarmning/ Tilberedning (M1774)

DK

Følgende tabel viser de forskellige programmer for Automatisk Opvarmning/ Tilberedning, portionsstørrelser, varmefordelingstider og relevante anbefalinger.

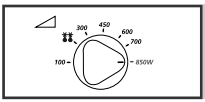
Type af portion	Portions-størrelse	Varme-fordelingstid	Anbefalinger
Færdigret Afkølet 	300 - 350 g 400 - 450 g	3 min.	Sæt måltidet på en keramikplade og læg plastfolie over. Programmet er egnet til retter bestående af 3 komponenter som f.eks. kød med sovs, grønsager og tilbehør som kartofler, ris eller pasta.
Drikkevarer Kaffe, mælk, te, vand 	150 ml (1 kop) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper)	1 - 2 min.	Hæld drikkevarerne i keramikkopper og varm væsken uden at dække den til. En kop placeres i midten, to kopper overfor hinanden, tre eller fire kopper placeres i en cirkel. Lad den stå i mikrobølgeovnen. Rør rundt før, under og efter varmefordelingstiden, og vær forsigtig når du tager kopperne ud (se sikkerhedsforskrifter for drikkevarer).
Suppe/sovs Afkølet 	200 - 250 ml 400 - 450 ml	2 - 3 min.	Hæld suppen/sovsen i en suppetallerken eller –skål, og dæk til under opvarmningstiden og varmefordelingstiden. Rør rundt før, unter og efter varmefordelingstiden.
Rå grønsager 	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g	3 min.	Grønsagerne rengøres grundigt, hvorefter de skæres i lige store stykker og vejes. Derefter lægges de i en glasskål med låg. Ved kogning af 200 - 450 g tilsættes 45 ml vand (3 spsk.). Koges 500 - 650 g, tilsættes 60 ml (4 spsk.) Rør rundt efter kogningen. (Rør desuden rundt en enkelt gang under kogningen, hvis du koger større mængder grønsager.)
Kogte kartofler/ skrællede kartofler 	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g	3 min.	Kartoflerne skrælles og rengøres grundigt, hvorefter de skæres i lige store stykker og vejes. Derefter lægges de i en glasskål med låg. Ved kogning af 200 - 450 g tilsættes 45 ml vand (3 spsk.). Koges 500 - 650 g, tilsættes 60 ml (4 spsk.).

Sådan anvendes funktionen Hurtig Opvarmning

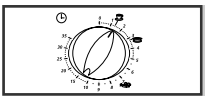
DK

Model : M1714

Stil maden midt på pladen. Luk ovndøren.



1 Drej knappen **VARMEEFFEKT** til maksimum.



2 Drej knappen **TID** for at vælge Hurtig Opvarmning (drikkevarer, suppe/sovs eller rå grønsager).

Brug kun mikroovnfast service.

Indstillinger for Hurtig Opvarmning

Følgende tabel viser de forskellige programmer for Hurtig Opvarmning, portionsstørrelser, varmefordelingstider og relevante anbefalinger.

Model : M1714

Symbol	Type af portion	Portionsstørrelse	Tilberedningstid	Varmefordelingstid
	Drikkevarer	150 ml	1 min. 20sek.	1 - 2 min.
	Suppe/sovs	200 - 250 ml	3 min. 10 sek.	2 - 3 min.
	Rå grønsager	400 - 450 g	7 min.	3 min.

Automatisk Optøning (M1774)

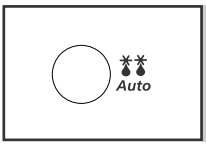
DK

Funktionen Automatisk Optøning er velegnet til optøning af kød, fjerkræ eller fisk, der tages ud af fryseren.

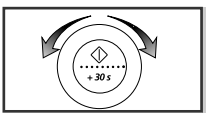
Optøningstiden og varmeeffekten indstilles automatisk. Du skal kun vælge program og angive vægten af maden, der skal tøs op.

➢ Brug kun mikroovnfast service.

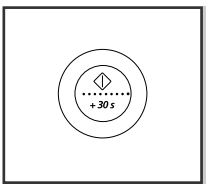
Stil maden midt på pladen. Luk ovndøren.



1 Tryk på **Auto** (⁂)-knappen.
Resultat: Følgende vises i displayet : 0
Tryk en eller flere gange på **Auto** (⁂)-knappen afhængig af, hvilken type af madvare, der skal tøs op. Se i tabellen på næste side.



2 Indstil vægt ved at dreje på drejeknappen.



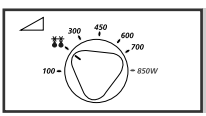
3 Tryk på ◇-knappen.
Resultat:
- ◆ Optøningen begynder.
- ◆ Der kommer en bippelyd fra ovnen, når halvdelen af optøningstiden er gået, så du bliver mindet om, at maden skal vendes.
- ◆ Tryk på ◇-knappen igen for at afslutte optøningen.

➢ Du kan også indstille optøningen manuelt. Vælg en varmeeffekt på 180 W.
Se afsnittet “Lave mad/opvarme færdigmad” på side 16 for yderligere oplysninger.

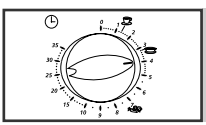
Manuel Optøning (M1714)

Med optøningsfunktionen kan du optø kød, fjerkræ eller fisk.

Stil maden midt på pladen. Luk ovndøren.



1 Drej knappen **VARMEEFFEKT** til symbolet for Optøning (⁂).



2 Drej knappen **TID** for at vælge den rigtige optøningstid.
Resultat: Optøningen begynder.

➢ Brug kun mikroovnfast service.

Indstillinger for Automatisk Optøning (M1774)

DK

Følgende tabel viser de forskellige optøningsprogrammer, portionsstørrelser, varmefordelingstider og relevante anbefalinger.

Fjern enhver form for emballage inden optøning. Læg kød, fjerkræ og fisk på en keramikplade.

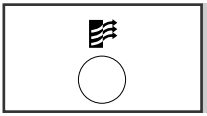
Mad	Portions-størrelse	Varme-fordelingstid	Anbefalinger
Kød	0,2 - 1,5 kg	20 - 60 min.	Tildæk de udsatte områder med alufolie. Vend kødet, når der kommer en bippelyd fra ovnen. Dette program er velegnet til oksekød, svinekød, bøffer, lam, koteletter og hakket kød.
Fjerkræ	0,2 - 1,5 kg	20 - 60 min.	Tildæk lår og vinger med alufolie. Vend fjerkræet, når der kommer en bippelyd fra ovnen. Du kan optø enten hele kyllinger eller kyllingestykker.
Fisk	0,2 - 1,5 kg	20 - 50 min.	Tildæk hoved og hale med alufolie. Vend fisken, når der kommer en bippelyd fra ovnen. Programmet er velegnet til både hele fisk og fiskefileter.

Sådan anvendes funktionen Fjernelse af lugt (M1774)

DK

Anvend denne funktion, efter du har tilberedt stærkt lugtende mad, eller hvis oven er tilrøget.

Rengør ovnens indre.



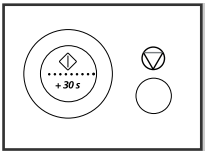
Tryk på -knappen og funktionen starter. Når funktionen er kørt, vil ovnen bippe fire gange.

- Tiden er normalt 5 minutter, men du kan øge den med 30 sekunder ved at trykke på **+30s** -knappen.
- Du kan også indstille tiden ved at dreje drejeknappen til højre eller venstre.
- Den maksimale tid ved fjernelse af lugt er 15 minutter.

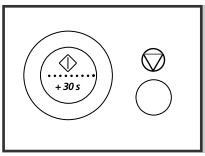
Hvordan man slukker bippelyd (M1774)

Du kan afbryde bippelyden når som helst.

DK



1 Tryk samtidigt på ◇ og ▽-knapperne.
Resultat: Der kommer ingen bippelyd fra mikrobølgeovnen når ud trykker på knappen, eller tilberedningen er færdig.

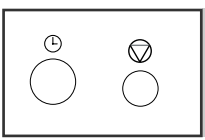


2 Du kan slå bippelyden til igen ved at trykke samtidigt på ◇ og ▽-knapperne.
Resultat: Ovnen fungerer normalt igen.

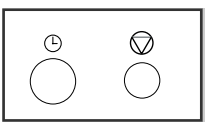
Børnesikring (M1774)

Mikrobølgeovnen kan "børnesikres". Derved forhindres det, at børn eller andre, der ikke har kendskab til mikrobølgeovnen, kommer til at tænde for den ved en fejl.

Børnesikringen kan aktiveres når som helst.



1 Tryk samtidigt på ◷ og ▽-knapperne.
Resultat: Børnesikringen aktiveres (der kan ikke vælges funktioner).



2 Børnesikringen afbrydes ved at trykke samtidigt på ◷ og ▽-knapperne igen.
Resultat: Mikrobølgeovnens funktioner kan aktiveres igen.

Kogegrejsguide

DK

Når du laver mad i mikrobølgeovnen, skal du være opmærksom på, at mikrobølgerne skal kunne trænge ind i madvarerne uden at blive reflekteret eller absorberet af kogegrejet.

Du bør derfor vælge kogegrej med omhu. Hvis kogegrejet er mærket som mikroovnfast, er du på den sikre side.

I tabellen nedenfor kan du se, om en bestemt type kogegrej egner sig til brug i mikrobølgeovnen.

Kogegrej	Mikro-ovnfast	Kommentar
Alufolie	✓ ✗	Du kan dække udsatte stykker af maden med små stykker alufolie. Hvis alufolien kommer for tæt på væggen i mikrobølgeovnen, eller hvis du bruger meget alufolie, kan der ske elektrisk lysbuedannelse.
Stegeplade	✓	Må kun forvarmes i 8 minutter.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, keramik, glaseret stentøj og porcelæn er normalt velegnet til brug i mikrobølgeovnen, medmindre der er metalkant på.
Polyesterbakker	✓	Frostvarer sælges ofte i polyesterbakker.
Emballage til færdigmad		
• Emballage af polystyren	✓	Færdigmad kan varmes direkte i polystyrenemballagen. Du skal dig være opmærksom på, at emballagen kan smelte, hvis den bliver for varm.
• Papirposer eller avispapir	✗	Brandfarligt.
• Genbrugspapir eller metalklemmer	✗	Kan forårsage elektrisk lysbuedannelse.
Glasvarer		
• Ildfast glas	✓	Kan benyttes, medmindre der findes en metalkant.
• Tyndt glas	✓	Kan bruges til at varme mad eller væske. Skørt glas kan gå i stykker ved for hastig opvarmning.
• Syltetøjsglas	✓	Husk at tage låget af. Kun egnet til at varme mad.
Metal		
• Skåle	✗	Kan forårsage brand eller elektrisk lysbuedannelse.
• Metallklemmer på fryseposer	✗	
Paper		
• Tallerkner, kopper, servietter	✓	Kan bruges ved korte ovntider og under opvarmning.
• Køkkenrulle	✓	Kan bruges til at absorbere det overskydende vand eller fedt.
• Genbrugspapir	✗	Kan forårsage elektrisk lysbuedannelse.
Plastik		
• Plastikskåle	✓	Ildfast termoplastik er specielt velegnet. Nogle typer plastik deformeres og misfarves i stærk varme. Kogegrej af melaminplastik må ikke bruges i mikrobølgeovnen.
• Plastfolie	✓	Plastfolie er beregnet til at forhindre, at maden bliver tør. Plastfolie bør ikke komme i kontakt med maden. Når du fjerner plastfolien, skal du være forberedt på, at der kan strømme varm damp op fra maden.
• Fryseposer	✓ ✗	Fryseposer må kun sættes i ovnen, hvis de tåler kogning/ovnvarme. Fryseposerne må ikke være lufttætte. Prik hul på posen med en gaffel, hvis det er nødvendigt
Vokspapir eller fedttæt papir	✓	Kan bruges til at forhindre fedtstænk og udtørring af maden.

Kogeguide

DK

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trænger ind i maden, idet den tiltrækkes af madens væske-, fedt- og sukkerindhold.
Mikrobølgerne får molekylerne i maden til at bevæge sig hurtigt. Molekylernes hurtige bevægelser skaber friktion, og maden koges ved den derved opståede varme.

TILBEREDNING

Kogegrej til tilberedning ved mikrobølger

Det valgte kogegrej skal være af en type, der gør det muligt for mikrobølgeenergien at trænge i maden. Mikrobølgerne kastes tilbage af metaller som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, medens de trænger igennem keramik, glas, porcelæn og plastik, samt papir og træ. Anvend derfor aldrig metalbeholdere ved tilberedningen.

Madvarer der er egnede til tilberedning ved mikrobølger

Flere typer madvarer er egnede til tilberedning ved mikrobølger, herunder friske og frosne grønsager, frugt, pasta, ris, kornprodukter, bønner, fisk og kød. Sovse, cremesauce, suppe, kage, henkogt frugt, og chutney kan tilberedes i en mikrobølgeovn. Som hovedregel kan mikrobølger anvendes til enhver type madvare der normalt vil blive tilberedt på et komfur. Smeltning af smør og chokolade, f.eks. (se kapitlet “Specielle vink”).

Tildækning under tilberedning

Tildækning af maden under tilberedning er vigtig, idet den fordampede væske frigøres som dampe og bidrager til kogningsprocessen. Maden kan tildækkes på forskellige måder, f.eks. med en keramikplade, plastikdeksel eller plastfolie.

Varmefordelingstid

Efter tilberedning skal maden ikke tages ud straks, men stå et stykke tid således, at temperaturen kan udjævnes i maden.

Tilberedningsguide for frosne grønsager

Anvend en passende ildfast glasskål med låg. Kog tildækket i den angivne minimumstid – se tabel. Fortsæt kogningen for at opnå det ønskede resultat.

Rør to gange under kogningen og en gang derefter. Tilsæt salt, krydderier og smør efter kogningen. Læg låg på under varmefordelingstiden.

Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Spinat	150 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Broccoli	300 g	600 W	9 1/2 - 10 1/2	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Ærter	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grønne bønner	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grønsagsblanding (gulerødder/ærter/ majs)	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grønsagsblanding (kinesisk)	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.

Kogeguide (fortsat)

Tilberedningsguide for friske grønsager

Anvend en passende ildfast glasskål med låg. Tilsæt 30 - 45 ml koldt vand (2 - 3 spsk.) pr. 250 g medmindre en anden mængde vand anbefales - se tabel. Kog tildækket i den angivne minimumstid – se tabel. Fortsæt kogningen for at opnå det ønskede resultat.

Rør en gang under kogningen og en gang derefter. Tilsæt salt, krydderier og smør efter kogningen.

Lad grønsagerne stå tildækket i en varmefordelingstid på 3 minutter.

Vink: Skær grønsagerne i lige store stykker. Jo mindre stykker, desto kortere kogetid.

Alle friske grønsager bør koges ved maksimal effekt (850 W).

Madvare	Portion	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250 g 500 g	4 - 4 1/2 8 - 8 1/2	3	Kog i lige store buketter. Arranger broccolien så stammen peger mod centrum.
Rosenkål	250 g	5 1/2 - 6 1/2	3	Tilsæt 60 - 75 ml (5 - 6 spsk.) vand.
Gulerødder	250 g	4 1/2 - 5	3	Skær gulerødderne i lige store stykker.
Blomkål	250 g 500 g	5 - 5 1/2 8 1/2 - 9	3	Kog i lige store buketter. Skær store buketter over. Arranger så stammen peger mod centrum.
Courgetter	250 g	3 1/2 - 4	3	Skær courgetterne i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand or en klat smør. Kog indtil courgetterne er møre.
Auberginer	250 g	3 1/2 - 4	3	Skær auberginerne i små skiver og dryp med 1 spsk. citronsaft.
Porrer	250 g	4 1/2 - 5	3	Skær porrerne i tykke skiver.
Champignoner	125 g 250 g	1 1/2 - 2 3 - 3 1/2	3	Kog champignonerne hele eller i skiver. Tilsæt ikke vand. Dryp med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Lad væsken løbe fra inden servering.
Løg	250 g	5 1/2 - 6	3	Skær løgene i halve eller skiver. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand.
Peberfrugter	250 g	4 1/2 - 5	3	Skær peberfrugterne i små stykker.
Kartofler	250 g 500 g	4 - 5 7 1/2 - 8 1/2	3	Vej kartoflerne og skær dem i lige store halve eller kvarte stykker.
Kålrabi	250 g	5 - 5 1/2	3	Skær kålrabien i små terninger.

Kogeguide (fortsat)

DK

Tilberedningsguide for ris og pasta

Ris: Anvend en stor ildfast glasskål med låg. Risens fylde vil blive fordoblet under kogningen. Kog tildækket.
Rør rundt efter kogetiden og inden varmefordelingstiden, og tilsæt salt eller krydderier og smør.
Vær opmærksom på, at risene måske ikke har absorberet alt vandet under kogetiden.

Pasta: Anvend en stor ildfast glasskål. Tilsæt kogende vand og en smule salt, og rør godt rundt. Kog utildækket.
Rør rundt en gang i mellem under og efter kogningen. Dæk pastaen til under varmefordelingstiden, og si derefter vandet grundigt fra.

Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Hvide ris (forkogt)	250 g	850 W	16 ½ - 17 ½	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Brune ris (forkogt)	250 g	850 W	21 ½ - 22 ½	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Brune ris	250 g	600 W	21 ½ - 22 ½	5	Tilsæt 600 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vandris)	250 g	850 W	17 ½ - 18 ½	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Majsblanding (ris + majs)	250 g	850 W	18 ½ - 19 ½	5 - 10	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250 g	850 W	11 - 12	5	Tilsæt 1000 ml kogende vand.

DK

OPVARMNING

Mikrobølgeovnen genopvarmer mad på en brøkdel af den tid det tager, hvis man anvender almindelig ovn eller komfur.
Anvend varmeeffekterne og opvarmningstiderne i den følgende tabel som rettesnor. Tiderne i tabellen er udregnet på grundlag af drikkevarer med en stuetemperatur på +18 til +20°C, madvarer med en temperatur på +5 til +7°C.

Arrangement og tildækning

Undgå opvarmning af større stykker som f.eks. stege. Store stykker vil ofte koge for længe og udtørre inden centrum er fuldt opvarmet. Opvarmning af mindre stykker giver de bedste resultater.

Varmeeffekter og omrøring

Nogle madvarer kan opvarmes ved en varmeeffekt på 850 W, medens du ved andre bør anvende 850 W, 600 W, 450 W eller kun 300 W.
Anvend tabellen, hvis du er i tvivl. Som hovedregel er det bedst at opvarme mad ved lav varmeeffekt, hvis madvaren skrøbelig, i store mængder, eller hvis den opvarmes meget hurtigt (som f.eks. indbagte tærter).

Du får de bedste resultater, hvis du rører rundt eller vender maden under opvarmning. Rør eventuelt også rundt inden servering.

Vær særlig forsigtig når du opvarmer drikkevarer og babymad. Rør rundt før, under og efter opvarmning, for at undgå stødkogning og dermed risiko for skoldning. Behold mad- eller drikkevaren i oven under varmefordelingstiden. Det kan anbefales at stikke en plastikske eller glaspind i drikkevarerne. Undgå at overophede (og dermed ødelægge) maden.

Det er bedre at beregne en kort kogetid, for derefter at lægge yderligere tid til om nødvendigt.

Opvarmnings- og varmefordelingstider

Første gang du opvarmer madvarer, vil det være en god idé at notere den tid det tager - til fremtidig brug.

Sørg altid for, at den opvarmede mad er rygende varm og gennemvarmet.

Lad maden stå et kort tidsrum efter opvarmningen, så temperaturen udjævnes.

Den anbefalede varmefordelingstid er 2 - 4 minutter, medmindre andet er angivet i tabellen.

Vær særlig forsigtig ved opvarmningen af drikkevarer og babymad. Se også kapitlet indeholdende sikkerhedsforskrifter.

Opvarmning af drikkevarer

Beregn altid en varmefordelingstid på mindst 20 sekunder, så temperaturen kan udjævnes. Rør rundt under opvarmning, hvis det er nødvendigt, og rør ALTID rundt efter. For at undgå stødkogning og dermed risiko for skoldning, anbefales det at stikke en plastikske eller glaspind i drikkevarerne og røre rundt før, under og efter opvarmningen.

Opvarmning af babymad

Babymad: Hæld babymaden i en dyb tallerken og læg et plastiklåg over. Rør maden grundigt efter opvarmning! Lad den stå yderligere 2 - 3 minutter. Rør rundt igen og kontroller temperaturen. Den anbefalede serveringstemperatur er 30 - 40°C.

Kogeguide (fortsat)

DK

Babymælk: Hæld mælken i en helt ren glasflaske. Opvarm uden låg. Hvis flasken opvarmes med sutten på, kan den eksplodere, hvis mælken bliver overophedet. Ryst flasken grundigt inden varmefordelingstiden og yderligere en gang inden servering! Kontroller altid mælkens temperatur inden du giver den til barnet. Den anbefalede serveringstemperatur er ca. 37°C.

Bemærk: Babymad skal altid kontrolleres grundigt inden servering, for at forhindre, at barnet brænder sig. Anvend nedenstående tabels varmeeffekter og tider som rettesnor ved opvarmning.

Opvarmning af mad- og drikkevarer

Anvend tabellens varmeeffekter og tider som rettesnor ved opvarmning.

Madvare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Drikke (kaffe, te og vand)	150 ml (1 kop) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper)	850 W	1 - 1 1/2 2 - 2 1/2 3 - 3 1/2	1 - 2	Hæld drikken i kopper og opvarm uden låg. Opvarmes en kop, placeres den i midten. To kopper placeres overfor hinanden og tre eller fire i en cirkel. Lad drikken stå i ovnen under varmefordelingstiden og omrør grundigt.
Suppe (afkølet)	250 g 450 g	850 W	2 1/2 - 3 4 - 4 1/2	2 - 3	Hæld suppen i en dyb tallerken. Læg et plastiklåg på. Rør grundigt efter opvarmning og igen inden servering.
Stuvning (afkølet)	350 g	600 W	5 1/2 - 6 1/2	2 - 3	Hæld stuvningen på en dyb tallerken. Læg et plastiklåg på. Rør rundt lejlighedsvis under opvarmningen og igen inden varmefordelingstiden og serveringen.
Pasta med sovs (afkølet)	350 g	600 W	4 - 5	3	Læg pastaen (f.eks. spaghetti eller nudler) på en flad tallerken. Dæk til med plastfolie. Rør inden servering.
Fyldt pasta med sovs (afkølet)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	3	Læg den fyldte pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyb tallerken. Læg et plastiklåg på. Rør rundt lejlighedsvis under opvarmningen og igen inden varmefordelingstid og servering.
Færdigret (afkølet)	350 g 450 g	600 W	5 1/2 - 6 1/2 6 1/2 - 7 1/2	3	Læg en afkølet færdigret på 2 - 3 komponenter på en tallerken. Dæk til med plastfolie.

DK

Opvarmning af babymad og -mælk

Anvend tabellens angivelser af varmeeffekt og tid som rettesnor ved opvarmning.

Madvare	Portion	Effekt	Tid	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Babymad (grønsager + kød)	190 g	600 W	20-30 sek.	2 - 3	Hæld babymaden i en dyb tallerken. Kog med låg. Rør rundt efter kogningen. Lad maden stå i 2 - 3 minutter. Rør rundt inden servering og kontroller temperaturen omhyggeligt.
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190 g	600 W	10-20 sek.	2 - 3	Hæld grøden i en dyb tallerken. Kog med låg. Rør rundt efter kogningen. Lad grøden stå i 2 - 3 minutter. Rør grundigt inden servering og kontroller temperaturen omhyggeligt.
Babymælk	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sek. 50 sek. - 1 min.	2 - 3	Ryst eller rør mælken grundigt og hæld den på en helt ren glasflaske. Placer flasken midt på pladen. Kog uden låg. Ryst mælken grundigt og lad den stå i mindst 2 minutter. Ryst grundigt igen, inden servering og kontroller temperaturen omhyggeligt.

OPTØNING

Mikrobølger er fremragende til optøning af frossen man. Mikrobølgerne tør maden nænsomt op i løbet af kort tid. Dette kan være en stor fordel hvis man skulle få uventede gæster.

Frossen fjerkræ skal optøs meget grundigt inden tilberedning. Fjern eventuelle metalsnore og tag fjerkræet ud af indpakning, så væsken fra optøningen kan løbe ud.

Sæt den frosne mad på en tallerken uden at dække den til. Vend den midtvejs under optøningen. Hæld væske fra og fjern kråsen så hurtigt som muligt.

Kontroller undervejs om maden føles varm.

Hvis mindre dele af maden begynder at blive opvarmet, kan du beskytte dem ved at pakke dem ind i mindre stykker aluminiumsfolie under optøningen.

Hvis det yderste af fjerkræet begynder blive opvarmet, kan du afbryde optøningen og lade maden stå i 20 minutter inden du fortsætter.

Lad fisk, kød og fjerkræ hvile for at fuldbyrde optøningen. Varmefordelingstiden vil variere alt efter hvor stor mængde der skal tøs op. Se nedenstående tabel.

Vink: Flade madvarer tør op hurtigere en tykke, små mængder kræver kortere optøningstid end store. Vær opmærksom på dette når du fryser og optør mad.

Anvend følgende tabel som rettesnor ved optøning af mad med temperaturer på -18 to - 20 °C.

Alle frosne madvarer skal optøs ved den dertil egnede effekt (180 W).

Madvare	Portion	Tid (min.)	Varmefordelings-tid (min.)	Instruktioner
Kød				
Hakket oksekød	200 g 400 g	6 1/2 - 7 1/2 11 - 13	10 - 20	Læg kødet på en flad tallerken. Beskyt tynde kanter med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
Svinekoteletter	250 g	7 1/2 - 8 1/2		
Fjerkræ				
Kyllingestykker	500 g (2 stk.)	13 1/2 - 14 1/2	15 - 40	Læg kyllingestykkerne på en flad tallerken med skindsiden, nedad. Hele kyllinger lægges først med brystsiden nedad. Beskyt de tynde dele såsom vinger og endestykker med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
Hel kylling	950 g	27 - 29		
Fisk				
Fiskefileter	200 g (2 stk) 400 g (4 stk)	6 - 7 12 - 13	10 - 20	Læg de frosne fisk midt på en flad tallerken. Gem tynde dele under tykke. Beskyt tynde dele med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
Frugt				
Bær	250 g	6 1/2 - 7 1/2	5 - 15	Fordel frugten på en flad glastallerken (med stor diameter).
Brød				
Rundstykker (á ca. 50 g) Toast/Sandwich	2 stk 4 stk 250 g	1 1/2 - 2 3 - 3 1/2 5 - 5 1/2	5 - 10	Rundstykker arrangeres cirkulært, brød horisontalt på et stykke køkkenrulle midt på pladen. Vend efter halvdelen af optøningstiden!

DK

Specielle vink

SMELTNING AF SMØR

Læg 50 g smør i en dyb glasskål. Læg et plastiklåg over.
Varm op i 30 - 40 sekunder ved 850 W, indtil smørret er smeltet.

SMELTNING AF CHOKOLADE

Læg 100 g chokolade i en lille dyb glasskål.
Varm op i 3 - 5 minutter ved 450 W, til chokoladen er smeltet.
Rør en eller to gange under smeltningen. Anvend grydelapper når du tager den ud!

SMELTNING AF KRYSTALLISERET HONNING

Læg 20 g krystalliseret honning i en lille dyp glasskål.
Varm op i 20 - 30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

SMELTNING AF GELATINE

Læg tørre gelatineplader (10 g) i koldt vand i 5 minutter.
Læg derefter den afdryppede gelatine i en lille ildfast glasskål.
Varm op i 1 minut ved 300 W.
Rør rundt efter smeltning.

TILBEREDNING AF GLASUR (TIL KAGER)

Bland glasurpulver (ca.14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand.
Kog uden låg i ildfast glasskål i 3 ½ - 4 ½ minutter ved 850 W, til glasuren er gennemsigtig.
Rør to gange under kogningen.

TILBEREDNING AF SYLTETØJ

Hæld 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en passende ildfast glasskål med låg.
Tilsæt 300 g sukker og rør grundigt.
Kog med låg i 10 - 12 minutter ved 850 W.
Rør flere gange under kogningen. Hæld syltetøjet direkte over i glas med skruelåg.
Lad glassene stå åbne i 5 minutter.

TILBEREDNING AF BUDDING

Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) i henhold til instruktionerne fra producenten og rør grundigt. Anvend en passende ildfast glasskål med låg.
Kog med låg i 6 ½ - 7 ½ minutter ved 850 W.
Rør grundigt flere gange under kogningen.

BRUNING AF HAKKEDE MANDLER

Drys 30 g hakkede mandler ud på en mellemstor tallerken.
Brun mandlerne 3 ½ - 4 ½ minutter ved 600 W, og rør flere gange under tilberedningen.
Lad retten stå i ovnen 2 - 3 minutter. Anvend grydelapper når du tager den ud!

Rengøring af mikrobølgeovnen

Med jævne mellemrum skal du rengøre følgende dele af mikrobølgeovnen. Ellers kan madrester og fedtpletter sætte sig fast, så det bliver vanskeligt at få ovnen ren igen:

- ***Indvendige og udvendige overflader***
- ***Ovndør og dørholdemekanismer***
- ***Plade og rullering***

☞ Du skal **ALTID** kontrollere, at dørholdemekanismerne er rene, og at døren lukker helt tæt til.

1. Vask mikrobølgeovnen udvendigt med en blød klud og varmt sæbevand. Vask efter med en fugtig klud uden sæbevand, og aftør ovnen med en tør klud.
2. Fjern stænk og fedtpletter på væggene indvendigt i mikrobølgeovnen og på rulleringen med sæbevand. Vask efter med en fugtig klud uden sæbevand, og aftør mikrobølgeovnen med en tør klud.
3. Fastbrændt snavs og dårlig lugt fjernes ved at stille en kop fortyndet citronsaft på pladen og tænde ovnen i 10 min. med maksimal varmeeffekt.
4. Pladen kan vaskes i opvaskemaskinen.

➢ Der må **IKKE** komme vand i ventilationskanalerne.
Brug **ALDRIG** skurepulver eller opløsningsmiddel.
Pakningerne på ovndøren skal rengøres specielt omhyggeligt.

- Der må ikke sidde partikler på pakningerne
- Der må ikke være partikler, der kan komme i klemme i ovndøren, så den ikke lukker helt til

Reparation og opmagasinering af mikrobølgeovnen

DK

Du bør tage nogle få enkle forholdsregler, før du reparerer eller opmagasinerer mikrobølgeovnen.

Mikrobølgeovne må aldrig tages i brug, hvis ovndøren eller dørholdemekanismerne er defekte:

- ***Ødelagte dørholdemekanismer***
- ***Ødelagte pakninger***
- ***Bøjet eller bulet ydre kabinet***

Reparationer må kun udføres af kvalificeret servicepersonale.

Du må under **INGEN** omstændigheder afmontere mikrobølgeovnens ydre kabinet. Hvis mikrobølgeovnen er defekt, eller hvis du ikke er sikker på, at den fungerer som den skal, skal du:

- Tage stikket ud af kontakten
- Sende mikrobølgeovnen til reparation

Mikrobølgeovnen skal opmagasineres på et tørt og støvfrit sted.
Forklaring: Støv og fugt kan ødelægge komponenterne i mikrobølgeovnen.

Denne mikrobølgeovn må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Tekniske specifikationer

SAMSUNG produkter udvikles hele tiden.

Vi forbeholder os derfor ret til at ændre de tekniske specifikationer uden foregående varsel.

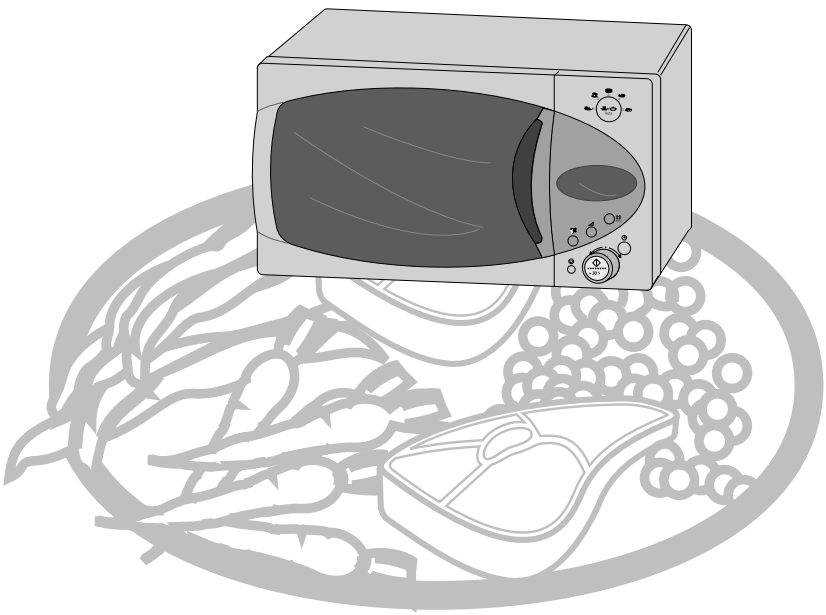
Model	**M1774 / M1714**
Strømkilde	230V ~ 50 Hz
Strømforbrug Mikrobølge	 1250 W
Varmeeffekt	100 W / 850 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75S (31)
Afkølingsmetode	Blæsermotor
Mål (W x D x H) Ydermål Ovnrum	 489 x 275 x 370 mm 306 x 201 x 322 mm
Rumfang	20 liter
Vægt Nettovægt	 ca. 14 kg

SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

MICROWAVE OVEN
M1774 / M1714

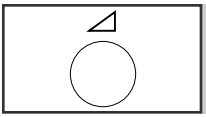
Owner's Instructions



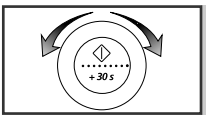
Quick Look-up Guide (M1774)

GB

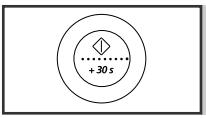
If you want to cook some food



1 Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the ⊿ button once or more times.

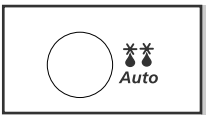


2 Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.

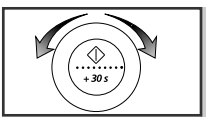


3 Press the ⏀ button.
Result: Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

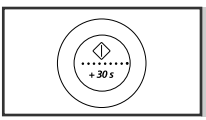
If you want to defrost some food



1 Place the frozen food in the oven.
Press the **Auto** (⁂) button.

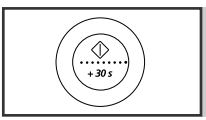


2 Select the weight by turning the **dial knob** as required.



3 Press the ⏀ button.

If you want to add an extra minute

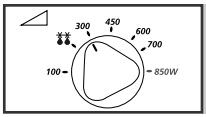


1 Leave the food in the oven.
Press **+ 30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

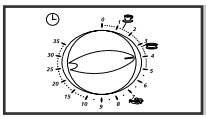
Quick Look-up Guide (M1714)

GB

If you want to cook some food

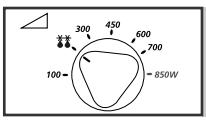


1 Place the food in the oven.
Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

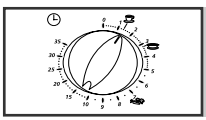


2 Select the cooking time by rotating the **TIMER** knob.

If you want to defrost some food

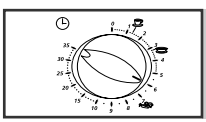


1 Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to defrost( ) symbol.



2 Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

If you want to adjust the cooking time



1 Leave the food in the oven.
Turn the **TIMER** knob to desired time.

Contents

GB

Quick Look-up Guide 2
Oven 5
Control Panel 6
Accessories 8

Using this Instruction Booklet 9
Safety Precautions 10
Installing Your Microwave Oven 12
Setting the Time(M1774) 12
How a Microwave Oven Works 13
Checking that Your Oven is Operating Correctly 14
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem 15

Cooking/Reheating 16
Power Levels 17
Stopping the Cooking 18
Adjusting the Cooking Time 18
Using the Auto Reheat/Cook Feature (M1774) 19
Auto Reheat/Cook Settings (M1774) 20
Using the Instant Reheat Feature 21
Instant Reheat Settings 21
Using the Auto Defrost Feature (M1774) 22
Manual Defrosting Food (M1714) 22
Auto Defrost Settings (M1774) 23
Using the Deodorization Feature (M1774) 24

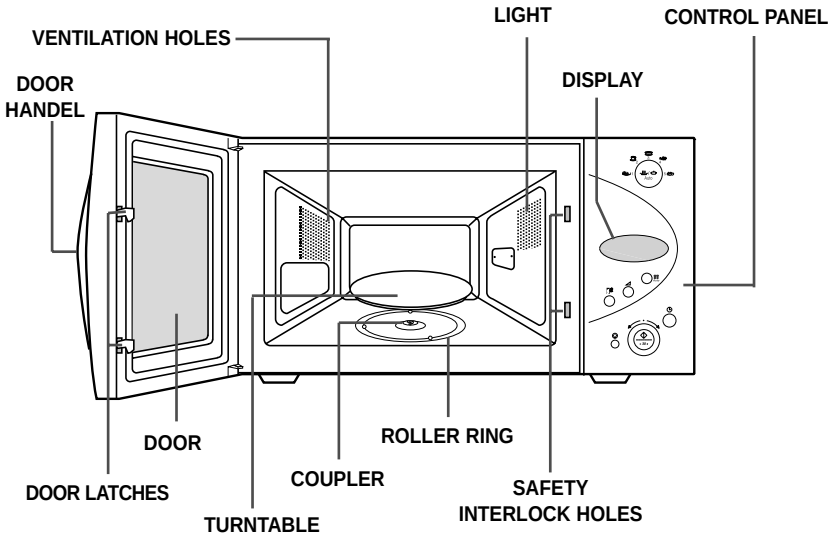
Switching the Beeper Off (M1774) 25
Safety-locking Your Microwave Oven (M1774) 25

Cookware Guide 26
Cooking Guide 27
Cleaning Your Microwave Oven 35
Storing and Repairing Your Microwave Oven 36
Technical Specifications 37

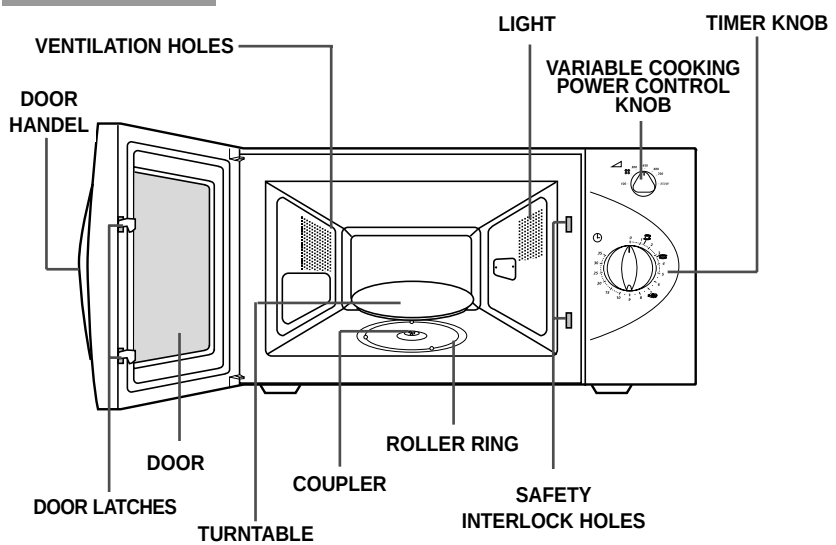
Oven

GB

Model : M1774

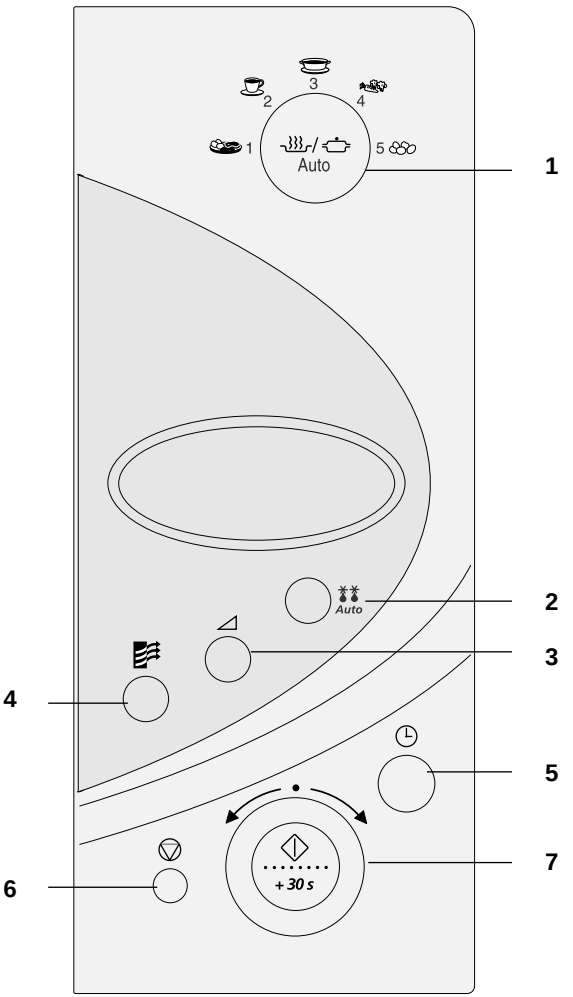


Model : M1714



Control Panel (M1774)

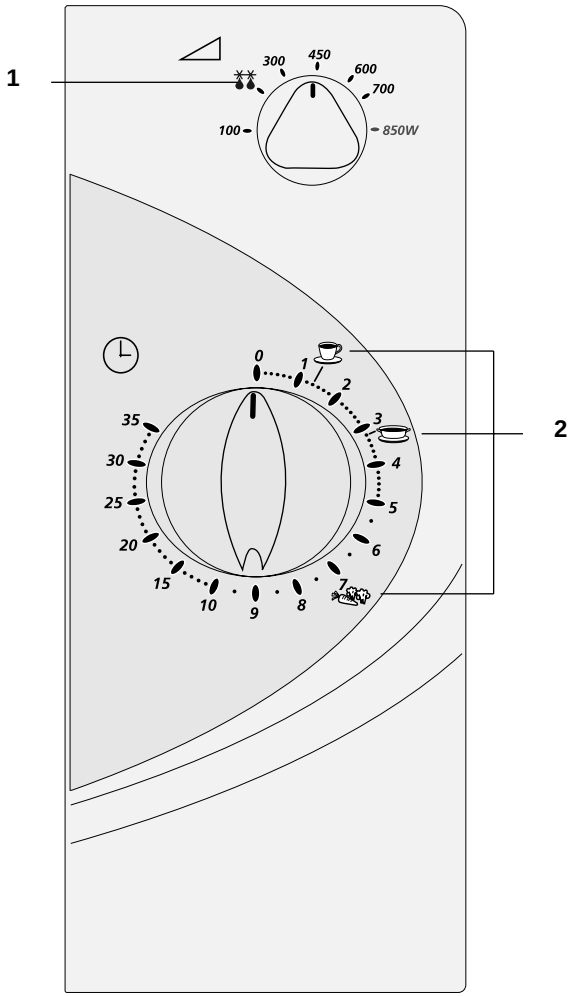
GB



1. AUTO REHEAT/COOK SELECTION
2. AUTO DEFROST FEATURE SELECTION
3. POWER LEVEL SETTING
4. DEODORIZATION BUTTON
5. CLOCK SETTING
6. STOP/CANCEL BUTTON
7. START DIAL KNOB

Control Panel (M1714)

GB

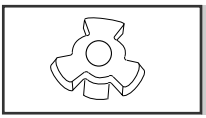


1. DEFROST
2. INSTANT REHEAT

Accessories

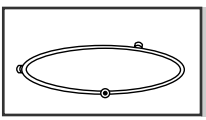
GB

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



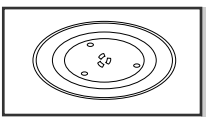
1 **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

Purpose: The coupler rotates the turntable.



2 **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



3 **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Using this Instruction Booklet

GB

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Defrosting food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use three different symbols.

Important

Note

Turn

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

GB

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
- ◆ Metallic containers
- ◆ Dinnerware with gold or silver trimmings
- ◆ Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. **DO NOT** heat:
- ◆ Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
  Ex) Baby food jars
- ◆ Airtight food.
  Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
Reason: The oven walls may be damaged.
Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times.
The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, although they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
- ◆ Do not store flammable materials in the oven
- ◆ Remove wire twist ties from paper or plastic bags
- ◆ Do not use your microwave oven to dry newspapers
- ◆ If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

Safety Precautions (continued)

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
- ◆ ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
- ◆ Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
- ◆ Take care when handling the container after heating. You may burn yourself, if the container is too hot.
- ◆ A risk of delayed eruptive boiling exists.
- ◆ To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.
  Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
- ◆ In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  - Cover with a clean, dry dressing.
  - Do not apply any creams, oils or lotions.
- ◆ **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- ◆ **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- ◆ **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
- ◆ Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- ◆ Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. "Clicking" sound might be noticed while operating, especially at defrosting mode.
Reason: When the electrical power output is changing, you may hear that sound. This is normal.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

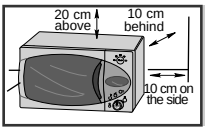
IMPORTANT

Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

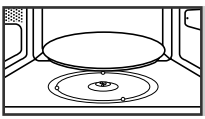
Installing Your Microwave oven

GB

Place the oven on a flat, level surface strong enough to safely bear the weight of the oven.



1 When you install your oven, Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of above.



2 Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.

✻ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

✻ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, MOONSUNG EP-48E, SAMIL SP-106B, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).

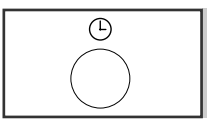
✻ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Setting the Time (M1774)

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

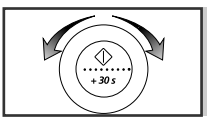
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

➢ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

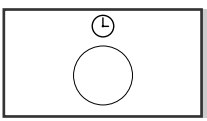


1

To display the time in the...	Then press the (L) button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice

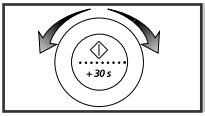


2 Turn the **dial knob** to set hour.

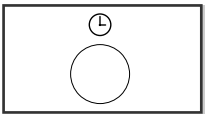


3 Press the (L) button.

Setting the Time (M1774) - (continued)



4 Turn the **dial knob** to set minute.



5 Press the (L) button.

GB

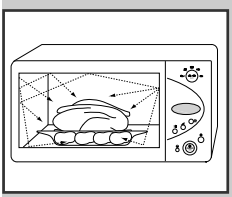
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ***Defrost***
- ***Instant Cook***
- ***Auto Cook/Reheat (M1774)***
- ***Cook***

<u>Cooking Principle</u>



1 The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.

2 The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

3 Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:

- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

☞ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

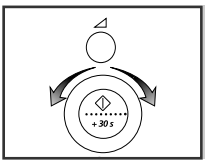
Checking that Your Oven is Operating Correctly

GB

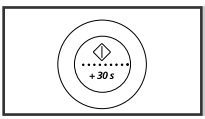
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the turntable.

Model : M1774

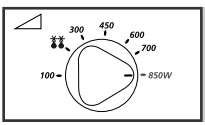


1 Press the ⊿ button and set the time to 4-5 minutes by turning the **dial knob** as required.

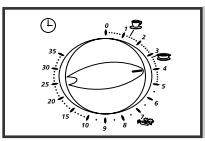


2 Press ◇ button.
Result: The oven heats the water for 4 to 5 minutes.
The water should then be boiling.

Model : M1714



1 Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2 Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIMER** knob.

➢ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

GB

- This is normal.
  - Condensation inside the oven
  - Air flow around the door and outer casing
  - Light reflection around the door and outer casing
  - Steam escaping from around the door or vents

- The oven does not start when you press the ◇ button.(M1774)
  - Is the door completely closed?

- The oven does not start when you turn the TIMER knob.(M1714)
  - Is the door completely closed?

- The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?(M1774)
  - Have you set the timer correctly? (M1714)
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

- The food is either overcooked or undercooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?

- Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?

- The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
  - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.(M1774)

➢ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

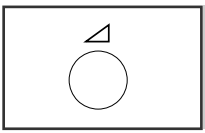
Cooking / Reheating

GB

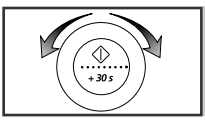
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Close the door

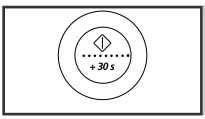
Model : M1774



1 Press the ⊿ button.
Result: The 850W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the ⊿ button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.



2 Set the cooking time by turning the **dial knob** as requires.

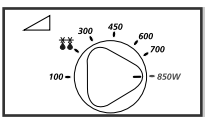


3 Press the ⏀ button.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.

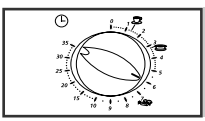
☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

➢ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(850W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Model : M1714



1 Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(MAXIMUM POWER : 850 W)



2 Set the time by turning **TIMER** knob.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

➢ You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

Power Levels

GB

You can choose among the power levels below.

Power Level	Output	
	M1774	**M1714**
HIGH	850 W	850 W
REHEAT	-	700 W
MEDIUM HIGH	600 W	600 W
MEDIUM	450 W	450 W
MEDIUM LOW	300 W	300 W
DEFROST( )	180 W	180 W
LOW / KEEP WARM	100 W	100 W

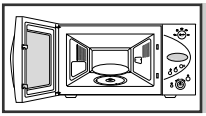
➢
- ◆ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
- ◆ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Stopping the Cooking

GB

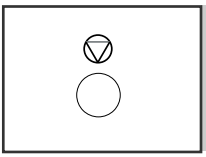
You can stop cooking at any time to check the food.

Model : M1774



1 To stop temporarily;

Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.

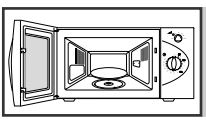


2 To stop Completely;

Press the ▽ button.
Result: The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking setting, press the Cancel(▽) button again.

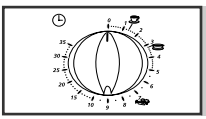
☞ You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing **Cancel** ▽ .

Model : M1714



1 To stop temporarily;

Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door.



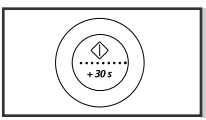
2 To stop Completely;

Turn the **TIMER** knob to "0".

Adjusting the Cooking Time

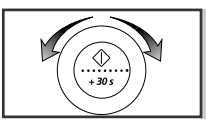
Model : M1774

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.



Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

➢ You can only adjust the time during cooking when the Microwave, Auto Reheat/Cook modes are selected.

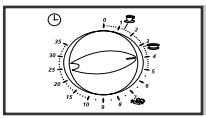


During the cooking increase or decrease the cooking time of your food, turn the **dial knob** right or left.

Adjusting the Cooking Time

Model : M1714

GB

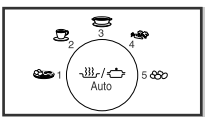


Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob

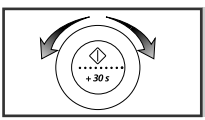
Using the Auto Reheat/Cook Feature (M1774)

The Auto Reheat/Cook feature has five pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by turning the dial knob.

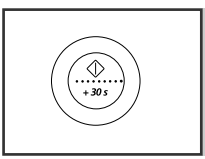
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1 Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat/Cook(/)** button once or more times.



2 Select the size of the serving by turning the **dial knob**.
(Refer to the table on the next page.)



3 Press ◇ button

Result: Cooking starts. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minutes)
3) The current time is displayed again.

➢ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Reheat/Cook Settings(M1774)

GB

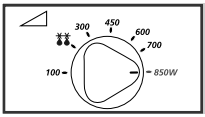
The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Button	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
	Ready Meal Chilled	300-350 g 400-450 g	3 mins	Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 components e.g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta.
	Drinks Coffee, milk tea, water	150 ml(1 cup) 300 ml(2 cups) 450 ml(3 cups)	1-2 mins	Pour te liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir the drinks before and after standing time and be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
	Soup/Sauce Chilled	200 - 250 ml 400 - 450 ml	2-3 mins	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
	Fresh Vegetables	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g	3 mins	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 200-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for 500-650 g. Stir after cooking. (When cooking bigger quantities, stir once during cooking.)
	Boiled Potatoes / Peeled Potatoes	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g	3 mins	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 300-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for 500-650 g.

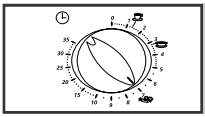
Using the Instant Reheat Feature (M1714)

GB

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1 Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to Max Power.



2 Turn the **TIMER** knob to select Instant Reheat.

(drinks or soup/sauce, fresh vegetables).

➢ Use only recipients that are microwave-safe.

Instant Reheat Settings (M1714)

Here are a few tips and recommendayions to be followed when reheating food with the Instant Reheat Featue.

Symbol	Food	Serving Size	Cooking Time	Standing Time
	Drinks	150 ml	1 min 20 sec	1-2 mins
	Soup/Sauce	200-250 ml	3 min 10 sec	2-3 mins
	Fresh vegetables	400-450 g	7 min	3 mins

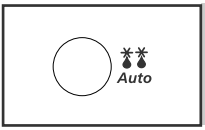
Using the Auto Defrost Feature (M1774)

GB

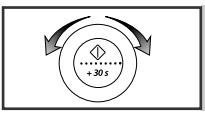
The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry or fish. The defrost time and power level are set automatically.

➢ Use only dishes that are microwave-safe.

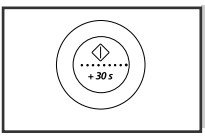
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1 Press the **Auto**( ) button.
Result: The following indication is displayed:



2 Select the food weight by turning the **dial knob**.



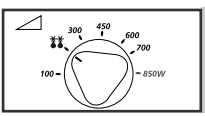
3 Press ◇ button.
Result:
- ◆ Defrosting begins.
- ◆ The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
- ◆ Press ◇ again to finish defrosting

➢ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 16 for further details.

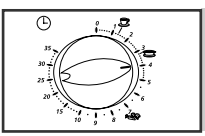
Manual Defrosting Food (M1714)

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry or fish.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1 Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to .



2 Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

Result: Defrosting begins.

➢ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Defrost Settings (M1774)

GB

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a turntable.

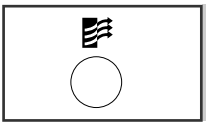
Food	Serving Size	Standing Time	Recommendation
Meat	0.2 - 1.5 kg	20 - 60 mins	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
Poultry	0.2 - 1.5 kg	20 - 60 mins	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
Fish	0.2 - 1.5 kg	20 - 50 mins	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.

Using the Deodorization Feature (M1774)

GB

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.



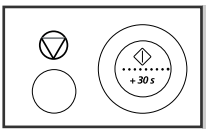
1 Press the **Deodorization**( ) button at the end, you will hear four beeps.

- ◆ The deodorization time has been specified to 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **+30s** button is pressed.
- ◆ You can also adjust deodorization time by turning the dial knob right or left.
- ◆ The maximum deodorization time is 15 minutes.

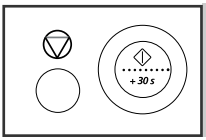
Switching the Beeper Off (M1774)

You can switch the beeper off whenever you want.

GB



1 Press the ◇ and ▽ buttons at the same time.
Result: ◆ The oven does not beep each time you press a button.

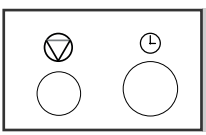


2 To switch the beeper back on, press the ◇ and ▽ buttons again at the same time.
Result: ◆ The oven operates with the beeper on again.

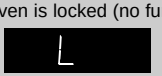
Safety-Locking Your Microwave Oven (M1774)

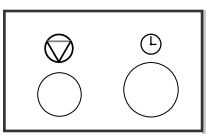
Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



1 Press the 🕒 and ▽ buttons at the same time.
Result: ◆ The oven is locked (no funtions can be selected).





2 To unlock the oven, press the 🕒 and ▽ buttons again at the same time.
Result: ◆ The oven can be used normally.

Cookware Guide

GB

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

Cooking Guide

GB

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5 - 6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9 1/2 - 10 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	9 - 10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8 - 9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide

GB

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (850W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4 1/2 8-8 1/2	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	5 1/2-6 1/2	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4 1/2-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3 1/2-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3 1/2 -4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4 1/2-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1 1/2-2 3-3 1/2	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5 1/2-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4 1/2-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7 1/2-8 1/2	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5 1/2	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide

GB

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cook ing. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	850 W	$16^1/_2$-$17^1/_2$	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	850 W	$21^1/_2$-$22^1/_2$	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice	250 g	600 W	$21^1/_2$-$22^1/_2$	5	Add 600 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	850 W	$17^1/_2$-$18^1/_2$	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	850 W	$18^1/_2$-$19^1/_2$	5-10	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

GB

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 850W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:
Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Cooking Guide

GB

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups)	850 W	1-1 1/2 2-2 1/2 3-3 1/2	1 - 2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 450 g	850 W	2 1/2 - 3 4 - 4 1/2	2 - 3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5 1/2 - 6 1/2	2 - 3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4 - 5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g 450 g	600 W	5 1/2 - 6 1/2 6 1/2 - 7 1/2	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

GB

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	20-30 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	10-20 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec.- 1 min.	2 - 3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Cooking Guide

GB

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over halfway, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200 g 400 g	6 1/2 - 7 1/2 11 - 13	10 - 20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7 1/2 - 8 1/2		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pc)	13 1/2 - 14 1/2	15 - 40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	950 g	27 - 29		
Fish				
Fish fillets	200 g (2 pc) 400 g (4 pc)	6 - 7 12 - 13	10 - 20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6 1/2 - 7 1/2	5 - 10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pc 4 pc	1 1/2 - 2 3 - 3 1/2	5 - 10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	5 - 5 1/2		

GB

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 1/2 to 4 1/2 minutes using 850 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 850 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 1/2 to 7 1/2 minutes using 850 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3 1/2 to 4 1/2 minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.

4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Storing and Repairing Your Microwave Oven

GB

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

➢ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

➢ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specification

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

GB

Model	**M1774 / M1714**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	 1250 W
Output power	100 W / 850 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 370 mm 306 x 201 x 322 mm
Volume	20 liter
Weight Net	 14.0 kg approx

Printed in UK